Юлия Евдокимова

Вкус итальянской осени

кофе, тайны и туманы

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мы любим Италию, даже ни разу не побывав в ней. Потому что Италией пронизаны все мировое искусство и вся мировая кулинария! Но автор этой книги хочет с нами поделиться теми местами этой страны, о которых мало знают даже те, кто по ней путешествовал. Непознанные регионы Лигурия и Базиликата, очаровательные итальянские борго (маленькие городки), яркие большие Неаполь и Генуя, древний Бари с Николаем Святителем. И конечно, Рим, и конечно, Флоренция. И везде ни на что не похожие блюда, приготовляемые специально для вас, и везде – преклонение перед искусством кулинарии и теми, кто сохраняет традиции итальянской кухни. Италия хороша в любое время года, и даже осенью, особенно под дивный аромат обязательной чашечки кофе.

- Юлия Евдокимова
  - ○
  - ○ Поздняя осень в Тоскане
    - ■
    - ■ Холодные ветра Вольтерры
    - ■ 10 правил итальянской кухни
    - ■ Борги, дожди и вампиры
    - ■ Частичка души Сиены
    - ■ Карты Таро и драконья травка
    - ■ Маленькие вкусности долины Эльза
    - ■ Львы и ливни Флоренции
    - ■ Ужин с Лоренцо Великолепным
    - ■ Время трюфелей
  - ○ Сказки утки Гвендолины
    - ■ Бухта сказок у Залива Молчания
    - ■ Кухня святого Стефана
    - ■ Песто – символ Лигурии
    - ■ Синьора Гвендолина
    - ■ Корнилья и ее сокровище
    - ■ Добрые драконы Лигурии
    - ■ Спуманте, фридзанте, граппа!
    - ■ Генуя и ее легенды
    - ■ Кулинарные секреты бабушки Тицианы
  - ○ Аромат юга
    - ■ Белла Наполи
    - ■ Кофе – это счастье напополам
    - ■ Легенды Неаполя

- Неаполитанская кухня
- Под сенью Святителя
- Кухня Бари
- Беппе из заброшенной деревни
- Прекрасная земля Лукания
- Древняя кухня Базиликаты
- Лукания волшебная
- Кулинарные секреты тети Серафины

○ Все дороги ведут в Рим
- Вечный город
- Авентин и немного о любви
- И три кота в придачу
- Секреты и иллюзии римских храмов
- Пять столпов римской кухни
- Перловая каша этрусской Тушии
- Меню Лукреции Борджиа
- Quo Vadis

Юлия Евдокимова
Вкус итальянской осени. Кофе, тайны и туманы

Vai in trattoria con religiosità come quando visiti lo studio di un artista. Ricevi il cliente come un ospite sacro, dagli da mangiar bene, e cosi sià! (da "Storie di Cucina" di Arnaldo Miniati, pittore e ceramista Fiorentino del autore degli affreschi nella chiesa di S. Maria Vergine)

Приходите в тратторию с тем же религиозным пылом, с которым идете в мастерскую художника.

Встречайте клиента как священного гостя, дайте ему вкусно поесть и да будет так!

(Из «Истории Кухни» Арнальдо Миньяти, флорентийского художника и керамиста, автора фресок в церкви Девы Марии)

При слове «Италия» в голове проносится множество картин. И вдруг все замирает, и один образ затмевает все и согревает теплым ароматом, радостью с ноткой ностальгии. Это крохотная керамическая чашечка с толстыми стенками.

Дело не в том, что здесь лучший в мире кофе, и не в том, что первая кофемашина была изобретена в Италии. Просто кофе – это неотъемлемая часть итальянской жизни.

Италия разнообразна, как разноцветная мозаика, сложенная из кусочков некогда полновластных княжеств и графств, диалектов и традиций, музыки и кулинарных рецептов. Французский дух Пьемонта и австрийский Южный Тироль, греческий, арабский, византийский юг, мое любимое «сердце»

Италии – Тоскана, Умбрия, Эмилия-Романья настолько разные, что не устаешь удивляться и влюбляться заново. В каждом регионе свои кулинарные традиции, в каждом городке свое рождественское блюдо, в каждой деревне свой вид пасты и свой соус для нее.

Но одно остается неизменным, от севера до юга, от Сицилии до Трентино: *горячий глоток бархатного эспрессо*.

Путешествуя по Италии, мы ждем встречи с шедеврами искусства, будь то живопись, скульптура, архитектура или музыка, с прекрасными городами и захватывающими видами. Но есть и другой пласт, обычно остающийся в стороне. Это сказки и городские легенды. События, случившиеся когда-то давно – а может, их вовсе никогда и не было! – за прошедшие века обрастают волшебными подробностями.

Добро пожаловать в Италию, где горят свечи у киота с образом Мадонны, у лесного ручья плачут феи, спит в горной пещере дракон, семь волшебниц приходят с дарами к младенцу в древней Лукании, а юная римская студентка готовит пасту по рецепту Лукреции Борджиа.

Нас ждет *итальянская осень* с горячими супами в тосканских тратториях и сладкими винами Лигурии, колокольным звоном над опавшей листвой на набережных Рима и первыми клементинами на деревенских рынках.

И какая же осень без итальянского эспрессо, бодрящего в жарком октябре или согревающего в ноябрьском тумане!

В большом городе или маленьком борго, заходя в бар, мы поднимаем палец в традиционном: «Ун кафе!» Я приглашаю в осеннее путешествие с чашечкой кофе.

Поздняя осень в Тоскане

Этим утром туман вновь опустился на долину.

Сверху над старым борго еще светила луна, чуть ниже все скрыла прохладная влажная пелена, так не похожая на теплые летние туманы. Старый замок словно парил в невесомости, над размытыми огнями нижнего города.

Туман скрыл все. Где-то там, вдали, таял всадник на сером коне под флорентийским балконом, вспыхивал отблеск огня в бокале тосканского принца, мерцали свечи в пустом зале холодного замка.

Эти картины ускользали все дальше и таяли в тумане, и осенний дождь окончательно стирал даже неясные их следы на мокром окне.

Мы уезжаем, чтобы возвращаться. Но многое так и останется в воспоминаниях, и никогда больше не повторится, даже если вернешься еще раз, и еще тысячу раз. С разбега окунувшись в осеннюю тосканскую ночь, ты не найдешь ни следа тех прекрасных картин, которые уплыли в бесконечность тумана.

– Уже пора рыдать, расставаясь с Тосканой? – спросила я в последний вечер у камина в замке.

– Завтра, завтра, – ответили мне, – пока еще рано.

– Завтра будет некогда!

– Ну, тогда потом, ночью, когда пойдешь спать.

– А это неинтересно, зачем рыдать, когда никто не увидит!

Так и не удалось…

* * *

Все началось со смешной истории.

Прилетев в миланский аэропорт Мальпенса поздним ноябрьским вечером, на поезд до Флоренции я не успевала, и пришлось заночевать в Милане.

На ужин я спустилась в ресторан отеля. За соседним столиком восседали два туриста из какой-то азиатской страны, похожие на российских хулиганов из девяностых: в спортивных костюмах, с татуировками, они громко смеялись и почти не говорили по-английски.

Официант во фраке с бабочкой церемонно принес им бутылку «Бароло», самую дорогую в меню. Один из парней отхлебнул из бокала, и вместо того, чтобы благосклонно кивнуть или наоборот, попросить заменить бутылку, поднял глаза на официанта и сказал:

– Айс.

Официант продолжал непонимающе смотреть.

– Айс, – повторил парень, – вот сюда, в бокал с вином – айс!

– В «Бароло»… лед? – официант был близок к обмороку.

– Ну! Говорю же – айс! – примерно так по интонациям звучал ответ.

Официант удалился, а парни опять захохотали: – Он слово «лед» не понимает!!!

Итальянский официант не мог положить лед в бокал с «Бароло», он бы скорее сделал себе харакири.

Но выход из положения был найден. У столика моих соседей появилось ведро для шампанского, полное льда. Туда и водрузили бутылку.

Официант пребывал в бледно-отрешенном состоянии. Думаю, в таком же ужасе пребывало и «Бароло», одно из самых известных и дорогих вин Италии.

* * *

Ранним утром я отправилась на вокзал и довольно скоро оказалась во Флоренции.

Дождь лил стеной, но свет фонарей, окон и витрин создавал такую игру отблесков на мокрых камнях, что накрывало ощущение близкого Рождества.

Ноябрьская Флоренция была пуста, непогода разогнала вроде бы готовых ко всему туристов, и я получила огромное удовольствие от одиноких утренних походов по обязательной

флорентийской программе.

Совершенно другие впечатления, когда ты бродишь по безлюдным дворцам и музеям, замираешь в одиночестве у фресок Беноццо Гоццоли в Капелле Магов, тебе радуются в старой библиотеке Лаурентине, где проходит выставка книг Лоренцо Великолепного, разрешают сорвать лимон в саду палаццо Медичи – Риккарди.

И даже не возражают против фото, что обычно строжайше запрещено, правда, с обещанием вернуться вечером на чашку кофе со скучающим гидом по имени Марко, который совершенно бесплатно бегает с тобой по залам палаццо, а чем ему еще заняться дождливым осенним днем?

На пьяцца Синьории только маленькие группки туристов под зонтами, ежась под ливнем, бегут за промокшим гидом. А ты входишь в рафинированное, элегантно-прекрасное кафе «Rivoire», сбрасывая пальто именно так, как об этом пишут в дамских романах – не глядя, куда оно падает, не испытывая ни минуты сомнения, что его могут не подхватить.

И подхватывают, и цокаешь каблуками за столик, и просишь чаю:

– Да, синьор, у меня назначена встреча, – и благосклонно принимаешь пару риччарелли – вкусных миндальных пирожных «от заведения».

Кафе «Ривуар» стоит на углу пьяцца Синьории не первое столетие.

В 1872 году Энрико Ривуар, королевский шоколатье династии Савойя, открыл свой ресторан во Флоренции, он хотел, чтобы его произведения были доступны не только избранному кругу высшего света. И неудивительно, что именно здесь, во Флоренции, известной своим хорошим вкусом, появилось его заведение.

И сегодня, сто пятьдесят лет спустя, «Rivoire» считается ориентиром для всех любителей вкуса в сочетании с элегантностью. К чашечке кофе и огромному выбору чая здесь подадут шоколад и пирожные, десерты, приготовленные по старинным рецептам.

В подвале здания расположились лаборатории, где современные кондитеры и шоколатье работают над созданием новых блюд или восстанавливают старые по средневековым книгам.

Это место деловых встреч за чашечкой кофе или чая среди определенного круга флорентийцев, здесь не заключают сделок и не обсуждают серьезных вопросов, но завязывают дружеские и партнерские отношения.

И неудивительно, что после чая в кафе «Rivoir» мы отправляемся в палаццо Веккьо, углубляясь в его официальные помещения, на встречу с мэром Флоренции. И расступаются полицейские, охраняющие вход, и тебе вдруг говорят:

– Дотронься до перил.

– Зачем?

– Дотронься.

Я дотрагиваюсь, с испугом отдергивая руку от холодной поверхности, и жду подвоха.

Но слышу смех:

– Этих перил касался Лоренцо Великолепный.

Мы пьем кофе в клубе канотьери, в подвале под галереей Уффицы, и со знанием дела обсуждаем, что еще пара дней таких ливней, и Арно выйдет из берегов, и город будет в опасности. Потом спускаемся к реке.

Здесь уже нет зеленого лужка, где обычно стоят столики для членов клуба, где пьют игристое просекко во время традиционных регат. Сейчас все покрыто водой, прямо у наших ног несется с огромной скоростью серо-желтая вода Арно.

Потом мы спускаемся еще ниже, в подвалы клуба, и я трогаю старые деревянные лодки, которые уже давно не используют в гонках, они стоят здесь в подземном «гараже» как кусочек истории.

– Сюрприз! – говорят мне, и мы поднимаемся по узкой лестнице куда-то вверх и неожиданно оказываемся в коридоре Вазариано, закрытом для публики.

К Боттичелли я приду в другой раз, ранним утром, к открытию, к изумлению служителей вихрем пронесусь по залам, почти не останавливаясь у прочих картин, чтобы наконец-то добежать до Боттичелли и Липпи и замереть, вновь изумляясь современности лиц на полотнах любимых художников.

* * *

На вечер была назначена встреча с подругой Анной, которая заранее предупредила, что обрела новые туфли на высоком каблуке и собирается их выгуливать, поэтому я тоже должна быть «в форме».

Забыв о булыжных тротуарах, я ее послушалась, натянула «выходные» сапоги на каблуке и отправилась в мастерскую Анны в Сан-Фредиано. Оттуда мы, поддерживая друг друга, побрели пить кофе по флорентийским мостовым, с риском подвернуть ногу.

Семья Анны не первое столетие живет в Сан-Фредиано. И детей в семье… десять! Анна по старшинству шестая. У большинства братьев и сестер тоже человек по пять детей, только у Анны одна дочь. Вся улица в Сан-Фредиано, по-деревенски спокойном, провинциальном районе Флоренции, в родственных отношениях между собой.

У моей подруги необычная профессия: Анна шьет обувь. Она насмешила меня предложением:

– Собери всю обувь, которую надо ремонтировать, и вези, я все сделаю.

Оказалось, это не шутка, теперь модно приезжать во Флоренцию из Северной Европы, достопримечательности посмотреть и заодно обувку заштопать.

К сожалению традиционных флорентийских мастеров – артиджани усиленно выселяет коммерция. Таких, как Анна, теперь раз-два и обчелся, даже в ее мастерской большую часть занимают фирменные сумки на продажу.

Весь вечер на телефон приходили сообщения от тосканских знакомых. Автор одного из них появился в нашем кафе через пару минут, он случайно оказался по соседству. Я познакомила их с Анной, назвав лишь одну из фамилий обладателя штук пятнадцати титулов, большинство из которых я так и не научилась выговаривать. Я порадовалась, что прилично оделась, а Анна, вечно жалующаяся на одиночество флорентийцев и закрытость флорентийского общества, порадовалась новому знакомству.

Мы даже отправились полным составом провожать меня до дома, для чего загрузились в длинное авто, нагло протискивающееся в узкие пешеходные улочки. У подъезда моего отеля спутники помахали мне и, несмотря на протесты Анны (исключительно ради приличия!), ее тоже повезли домой.

Усаживаясь в автомобиль, Анна выпрямила спину и гордо оглядела улицу: ее новые туфли получили заслуженное средство передвижения.

* * *

Ранним утром, еще и пяти не было, я проснулась словно от толчка. Какая-то птица пыталась шепотом присвистывать за окном, а может, мне это почудилось, ведь стояла глубокая осень, из-за ставней не пробивалось ни лучика утреннего света, спали даже круглосуточно гремящие за окном моторино.

Я потопала к окну, распахнула закрытые на крючок ставни,

старые, коричневые, истинно флорентийские. За окном не было ничего. Даже фонарей. Даже очертаний соседних домов, до которых, вчера, казалось, рукой можно дотронуться. И герб вечных соперников и врагов Медичи, семьи Пацци, на соседнем палаццо тоже пропал.

Подобное утро нередко в тосканских холмах, окружающих старинные городки. Не раз мы в полной мере ощущали его сырую промозглость в осенней Флоренции, и вот сейчас, в конце ноября, за окном снова стоял плотный ватный туман.

Я высунулась в окно и пригляделась: через несколько минут в тумане стал различаться город. Здания на другой стороне улицы казались набросанными импрессионистом: фонарь расплывался бледным желтым пятном, не было ни неба, ни мостовой, и даже все звуки и без того тихого утра, когда никто еще не проснулся и не торопится на работу, поглотил туман.

Вдыхая холодный ноябрьский воздух, я услышала издалека стук копыт.

Я смотрела на открытые старые ставни, на пелену за окном, ставшую чуть-чуть светлее, и чувствовала себя в той Флоренции эпохи Кватроченто, о которой так много читала.

Цокот копыт приближался, и я выглянула через кованые решетки на улицу. Почти сразу в белесой пелене обрисовался силуэт, и невысокий крепкий конь цвета тумана появился у подъезда дома. Цокот копыт по мостовой смолк, конь остановился, всадник спрыгнул на землю и поднял голову к моему окну.

– Мадонна (обращение во Флоренции эпохи Возрождения к знатной даме), Флоренция к Вашим услугам, – он склонился в легком поклоне, – поторопитесь, скоро рассвет.

В первую минуту я решила, что сплю. Во вторую, натянув джинсы, свитер, пальто и ботинки без каблуков, уже бежала вниз по лестнице. У тяжелой двери отеля я замерла на миг: вот сейчас я ее открою, и выйду в холодное утро, и проснусь – и ничего не будет, только изумленный взгляд заспанного портье.

Я толкнула дверь, она медленно отворилась, и всадник сделал приглашающий жест рукой:

– Prego, мадонна.

Конь цвета тумана не то всхрапнул, не то хрюкнул, во всяком случае, стало ясно, что впечатление я на него произвела самое неблагоприятное.

На мне аккуратно застегнули шлем, меня подняли и усадили на коня, показали жестом: «подвинься», всадник устроился позади меня в седле, оказавшемся достаточно большим для двух человек. Я намертво вцепилась то ли в поводья, то ли в гриву коня и

закрыла глаза. Когда через несколько минут я их рискнула открыть, вокруг в тумане плыли пятна света от фонарей, темные силуэты домов, а когда мы поравнялись с палаццо Веккьо, я окончательно уверилась, что это сон, потому что в реальности такого не бывает!

Но конь двигался дальше, в переулки и на набережную, и наконец, по безмолвному и пустому Понте Веккьо, с еще закрытыми лавочками ювелиров, пересек реку Арно.

Подо мною, под седлом, все было живым, оно переваливалось, покачивалось, и руки мои свело, я намертво, до судороги сжимала какие-то ремни в лошадиной сбруе.

На Пьяццале Микеланджело не было ни души. Конь остановился, всадник спрыгнул с коня и помог спуститься мне. Я побрела к краю площади походкой моряка, плававшего полгода среди бурного океана, я старалась шагнуть пошире, меня заносило куда-то в сторону, ноги и руки были ватными.

А туман начал пропадать, превратившись в прозрачную серую дымку, огромный купол Дуомо проявился из ваты, и холодный свет осеннего утра поплыл над крышами города, выхватывая из тени то купола, то колокольни…

Под нами просыпалась Флоренция…

От избытка чувств я чмокнула коня цвета тумана в жесткую теплую морду. Тот, совсем как мой кот, фыркнул и состроил недовольную гримасу: – Ну что за жеребячьи нежности!

Это утро осталось в памяти кадрами из старого фильма: цокот копыт в тумане, силуэты дворцов, пустые улицы Флоренции и всадник, склонившийся в старомодном поклоне под окном:

– *Мадонна, Флоренция Вас ждет!*

* * *

Там, где совсем недавно в тумане проскакал всадник, на правом берегу Арно, в самом начале Понте Веккьо, когда-то стояла старинная статуя. Никто не знал, кого она изображала. Но флорентийцы придумали, что это статуя Марса и что именно от этого бога произошли жители этих земель.

Давным-давно, в 1215 году, молодой человек из знатной семьи, по имени – язык сломаешь! – Буондельмонте ди Буондельмонти – был помолвлен с девушкой из семьи Амидеи. Молодой человек был популярен в городе, и многие флорентийские семьи готовы были отдать ему в жены своих дочерей, в конце концов, с семьей Амидеи дело и сладилось.

Понте Веккьо, Флоренция

Однажды, когда он шел по городу, на балкон одного из домов вышла синьора Донати со своей дочерью и крикнула:

– Как же ты мог выбрать такую невесту, ведь я берегла для тебя свою дочь!

Молодой человек поднял голову и… влюбился в девушку с первого взгляда.

Он тут же расторгнул помолвку, с этого дня не существовало для него других девушек. Но оскорбленная семья Амидеи, чей дом находился рядом с Понте Веккьо, объединилась с родственниками, с влиятельной семьей дельи Уберти. «Capo ha cosa fatta», – заявили они, если верить Данте, рассказавшему эту историю, в вольном переводе – «Пора положить конец!».

Несколько человек устроились в засаде, и когда ранним утром Буондельмонте ехал по мосту на своем коне, на него напали как раз около статуи Марса и изрезали на куски.

Об этом событии в «Божественной комедии» говорится:

> Но ущербный камень, мост блюдущий,
> Кровавой жертвы от Фьоренцы ждал,
> Когда кончался мир ее цветущий.

Эти слова и сегодня можно прочитать в северном конце Понте Веккьо.

Мир во Флоренции действительно закончился, в городе стало

неспокойно, собственно, это событие и было началом знаменитой войны гвельфов и гибеллинов в этих краях.

Конечно, эта война была противостоянием императорских и папских сторонников, но для флорентийцев всегда самыми важными были внутренние дела, борьба за власть в городе.

* * *

Понте Веккьо тех времен был совсем другим. Мост, который мы видим сейчас, восстановлен после того, как был полностью разрушен наводнением 1333 года.

А в давние времена архитектор Таддео Гадди пристроил с обоих концов по башне, по сторонам моста сделал террасы, а посередине оставил свободное пространство, чтобы флорентийцы могли собираться, обсуждать новости, любоваться рекой. Можно было забраться на одну из террас и наблюдать за праздниками на реке. На мосту размещались десятки лавочек, торгующих фруктами, кожевенные и обувные мастерские, мясной ряд и даже маленькая гостиница с изображением дракона на вывеске. Согласно документам, в 1378 году все лавки были сданы в аренду Сальвестро Медичи – предку знаменитой семьи. Понте Веккьо с его площадью, рынком, постоялым двором рыцарей Гроба Господня, где ночевали идущие в Рим паломники, был настоящим городом в миниатюре.

Но однажды пробудилась Арно…

Даже те, кто не бывал в Венеции, знают об аква альта – высокой воде, заливающей город. Но мало кто ассоциирует наводнения с Флоренцией. На самом деле столица Тосканы много раз страдала от бедствий, рушились мосты, и Флоренция превращалась в груду обломков, сотни человек оставались без крова. Та Арно, которую мы видим сейчас, мутная неширокая река, становилась в такие дни мощной силой, несущей разрушения.

Набережная Арно, Флоренция

Флорентийцы говорят о мистических совпадениях: самые сильные наводнения происходили в годы с повторяющимися последними цифрами – 1333, 1844, 1966.

В 1333 году несколько дней без остановки лили дожди, колокола флорентийских церквей звонили, не умолкая, моля Небеса о милосердии.

В Дуомо и в церкви Санта Кроче вода поднялась выше алтаря, в Палаццо Веккьо – до середины главной лестницы. Навсегда исчезла в мутном потоке статуя Марса у Понте Веккьо. А потом поток хлынул в долину, разрушив даже крепостные стены Эмполи, и Арно успокоилась на время.

После наводнения 1844 года, когда улицы превратились в бурлящие потоки воды, флорентийцы надеялись, что этого больше не повторится. Со временем усовершенствовали систему контроля уровня воды, были построены специальные защитные сооружения.

В 1950 году власти заверили, что город защищен. Но в 1966 году воды Арно вновь обрушились на Флоренцию. По сравнению со средними веками людей погибло не много, но десятки зданий были разрушены, не только вблизи от реки, даже в центре города разносило в клочья лавки и магазины.

Многие остались без жилья, вода уничтожила магазинчики и траттории. Погибло множество произведений искусства. Тогда в городе шли горячие споры, куда же в первую очередь должны пойти деньги – на помощь горожанам или на спасение мировых шедевров. Победили сторонники второго варианта, при всем

сострадании к жителям города, нельзя было допустить утрату достояния всего человечества.

До сих пор в городе в нескольких километрах от Арно можно видеть отметки, сделанные на стенах домов выше уровня глаз, настолько высоко поднялась вода ноябрьским утром 1966 года.

Проливные ноябрьские дожди всегда заставляют флорентийцев волноваться. И сейчас главной темой для обсуждения была река, даже я не узнавала недавно лениво текущую под мостами Арно.

* * *

Наверное, нет человека, который не сталкивался с железнодорожными забастовками в Италии. В тот день, когда я закончила все флорентийские дела и смогла вырваться в любимый средневековый городок Чертальдо, ожидалась очередная.

С сумкой через плечо и чемоданом, подпрыгивающим на флорентийских булыжниках, я отправилась на станцию, чтобы узнать, что поездов в нужном направлении нет, так как отменены все утренние из самой Сиены.

С чего я взяла, что поезд на Гроссето идет через Сиену – не знаю, во всяком случае, заволновалась я, лишь поняв, что пейзаж за окнами после города Эмполи почему-то не знаком. Выскочила на станции Понтедера – Сан-Кашано, одна посреди поля, ни малейшего признака жилья не виднелось вокруг, лишь маленький павильончик с расписанием поездов внушал надежду. Замерзнув до дрожи под пронизывающим ветром, я загрузилась, наконец, в обратный поезд на Флоренцию, чтобы в Эмполи пересесть на такси.

Пока ехали в такси, моросящий за окнами дождик превратился в ливень, все выглядело уныло и серо, и даже знакомые места настроения не поднимали. Вот и появился в пелене дождя небольшой «нижний город», над которым на горе высились крепостные стены и башни города верхнего – средневекового «борго альто».

Я вошла в арку старинных ворот, прошла по пустынной центральной улице, где летом сидят на стульчиках старички и обмениваются новостями с прохожими, звенят бокалы в многочисленных траттториях. Сейчас лишь капли дождя падают на каменный круг, которым закрыт старый колодец у стен храма, и двери храма тоже плотно затворены. Казалось, что за наглухо закрытыми ставнями старого борго остановилась жизнь, и я одна

в пустом городе бреду к замку с плюхающимся в лужи чемоданом.

Ветер сбросил красные и фиолетовые листья с ветвей, обвивающих старые стены и бывших некогда, в теплое время, зеленым и лохматым плющом. Сейчас на его месте лишь сиротливо болтались голые ветки с кое-где оставшимися мелкими осенними листочками.

Сиротливо мокнет во дворе фонтан, убраны под навес столики – и отель, и ресторан в ноябре закрыты и посетителей не принимают.

Конец ноября вообще не лучшее время для посещения маленьких тосканских городов, они пустеют, лавочки, магазинчики и рестораны закрываются.

К Рождеству все оживет на время, но даже чертальдовский фуникулер, соединяющий средневековое борго на холме с нижним городом, заканчивает свою работу после семи вечера, ох, вспомню я еще об этом, пробираясь в темноте по мокрым дорожкам среди темных деревьев!

Я с опаской толкнула тяжелую дверь, ожидая, что она не откроется, но дверь распахнулась и я втащила чемодан в полутемный холл.

В холле замка сидел его хозяин, укутанный в свитер и шарф, и нервничал: он ждал меня на два часа раньше.

Кашляя и стряхивая с себя холодные капли, я с опаской косилась на промозглые виды за окном. Холод в замковом холле также не вызывал энтузиазма.

– Не пугайся, – потащил хозяин замка мой чемодан вверх по лестнице, – я тебе комнату натопил.

Действительно, в моей любимой комнате, после реконструкции приобретшей современный вид, но потерявшей прежний деревенский шарм, было очень тепло.

– Погода плохая, и все закрылись рано, но я позвонил, и нас ждут в энотеке, – сказала моя «принимающая сторона».

И почти сразу же мы отправились на обед, где я, голодная как волк, съела все припасы триппы алла фьорентина в заведении, предварив их спагетти в соусе из кабана под местное красное вино кьянти ди Чертальдо. Завершилась трапеза традиционной чашечкой эспрессо.

После этого уже и дождь раздражал несильно, и вообще казалось, что погода налаживается. Оставалось лишь вернуться в замок и уснуть, после такого обеда двигаться не было сил, но не удалось.

Не успела я подняться по лестнице, устланной коврами, как двери замка снова распахнулись, и появилась компания

чертальдовских друзей с целой канистрой «ольо нуово» – оливкового масла недавнего отжима в подарок – и заявила, что мы немедленно должны ехать в этрусскую Вольтерру.

Учитывая, что приехала я всего на пару дней, выкроив их из деловой поездки, я махнула рукой на отдых и отправилась в поход.

Хозяин замка сделал большие глаза и шепотом поинтересовался, намерена ли я ужинать в прибывшей компании.

– Конечно, нет! – ответила я, так же шепотом, после чего получила распоряжение быть дома как штык в восемь вечера.

Холодные ветра Вольтерры

Увы, погулять по древнему этрусскому городу, носившему когда-то имя Велатри, мне не удалось, к пяти вечера было уже слишком темно и холодно.

Летом в хорошую погоду с утесов прекрасно видно море, оно всего в тридцати километрах, а сейчас это самое море с обещанным штормом с силой бросало на Вольтерру порывы ледяного ветра, сбивающие с ног. Каменный город высоко над долиной продувался вдоль и поперек из встречных и поперечных переулочков.

Я слышала о ветрах Вольтерры. Сейчас я их ощутила на себе. Местные жители пробегали по улочкам от магазинчиков к барам, пытаясь скрыться от дождя и ветра. Все, что нам оставалось вместо прогулки – это чашка горячего чая в маленьком кафе на центральной площади. А друзья взяли капучино, оказалось, они первый раз в жизни слышат, что итальянцы «ни в коем случае не пьют капучино после 11 утра».

– Холодно же, – удивились они, – а что мы должны пить в такую погоду?

Так рассыпался главный предрассудок в отношении капучино! Но о предрассудках и правилах мы поговорим чуть позднее.

* * *

Старые города Тосканы прекрасны. Широкие улицы и теплые тона любимого Чертальдо вызывают такой же теплый отклик в душе. Живость камня пробивается через серые стены осеннего Сан-Джиминьяно.

Порой давят высокие фасады сиенских дворцов, и хочется вырваться на простор, к синему небу. И вот уже ты снова в окружении знакомых холмов. И совершенно вне времени крохотный Монтериджони, зажатый в зубчатой короне своих стен.

Но есть один город, стоящий особняком. Он похож на все остальные. С одного ракурса он кажется Сиеной, с другой стороны ты узнаешь Питильяно, где взметнулась в небо такая же флорентийская башня правителей города. И в то же время он совершенно другой.

Пока машина петляла по мокрым дорогам, ненадолго остановился дождь, и за дальними холмами вспыхнули лучи солнца, уходящего за море. Но осенний день короток, и

декорации меняются на глазах: буквально через несколько минут, словно кто-то выключает свет, мгновенно падает на землю и густеет холодная осенняя ночь.

И там, где были только холмы и лес, вдруг появился горящий золотыми огнями город, «fuori del tempo» – вне времени, один из самых древних и мистических городов Италии, этрусский Велатри – Вольтерра. Именно этот город выбрали местом действия в сериале «Сумерки», чем и вызвали паломничество туристов, которым неинтересен этрусский музей, они ищут вампиров.

Правда, роль Вольтерры в фильме на самом деле сыграл городок Монтепульчано. И правильно, что снимали там, а не в Вольтерре. То, что спит в этих холмах и пещерах, старше, чем Римская империя, таинственнее и загадочнее, чем египетские иероглифы, и не надо тревожить духов древнего Велатри.

По общему мнению, это один из самых неуютных городов, который летом тает в жаре, а зимой его пронизывают холодные ветра. Я в полной мере ощутила, как поливает он колючими струями дождя незваных гостей. «Город ветра и скал», по мнению поэта д'Аннунцио, где на утесах даже у самых веселых людей вдруг портится настроение и нападает странная тоска.

Даже не удивляешься, встретив среди его улиц маленький Переулок Ведьм – Vicolo delle streghe. Говорят, их активность здесь была настолько высока, что инквизиция сбивалась с ног, работая с утра до вечера. Сейчас здесь устроен музей средневековой криминологии с инструментами для пыток.

Этот город упоминали во множестве мистических и детективных романов, это родина странного и не обитающего в других местах Тосканы «паука из Вольтерры», родственника тарантула.

Легенда рассказывает, что именно здесь появилась самая первая «стрега» – ведьма на земле. Имя ее было Арадия, и была она дочерью Богини Дианы, спустившейся на землю, чтобы учить людей стрегонии – колдовству. Божественное происхождение не помогло, и была она сожжена по приговору инквизиции, но с того дня в Тоскане, а затем и в других регионах Италии появились ведьмы.

В 1398 году в окрестностях Вольтерры жил известный алхимик Андреа Лаччи, он считался одним из лучших знатоков трав, секретов лекарственных растений и снадобий во всей Тоскане.

Среди утесов Вольтерры один имеет особую славу, имя его – Мандринга. В расселине течет очень чистая вода, и в жаркие летние дни здесь всегда много народа. Но когда-то вечерами именно сюда сходились черные коты, здесь перекрикивались совы

в темноте и в полночь собирались местные ведьмы.

Конечно, подобные истории можно рассказать про окрестности большинства старых тосканских борго. Но именно Вольтерра для многих стала олицетворением древних тайн. Есть что-то особенное в старом городе, выстуженном ветрами, стоящем на утесах среди тосканских холмов и этрусских менгиров. Может, отголоски этрусской магии, которая, как говорят, вызывала и любовь и ненависть и погружала очень глубоко в тайны человеческой души…

10 правил итальянской кухни

Не секрет, что итальянская кухня является на сегодняшний день самой популярной национальной кухней в мире.

Итальянский ресторан встретишь в любой, даже самой далекой стране, но не всегда повар в этом ресторане итальянец. Так и появились соусы для пасты из кетчупа, пицца с ананасами или морепродукты вместе с копченой ветчиной в одном креативном блюде, а также итальянские блюда, о которых никогда не слышали в самой Италии.

В защиту настоящей итальянской кухни и для поддержки аутентичных итальянских продуктов в Парме, на месте, которое с 1910 года занимало здание известной «макаронной» фабрики «Барилла», была создана Академия Барилла. Академия собирает рецепты, поддерживает мелких аутентичных производителей, которых вытесняют понемногу мультинациональные корпорации. При ней создана гастрономическая библиотека и работают кулинарные школы. Чтобы помочь иностранцам избежать кулинарных ужасов, называемых порой итальянской кухней, Академия составила список из десяти правил.

Правило 1. Не заказывайте капучино после еды.

Капучино пьется в лучшем случае за завтраком со сладкой выпечкой. А от себя добавлю, рискуя вызвать удивление и несогласие, что итальянцы практически никогда не пьют капучино, это иностранца в баре могут спросить – капучино (реже) или американо (чаще)? Для настоящего итальянца существует лишь тот кофе, который мы называем эспрессо или порой ристретто. Итальянец скажет просто «ун кафе» и всем понятно, что имеется в виду: тот самый восхитительный густой горячий напиток на один глоток в чашечке с толстыми стенками. И, конечно, за стойкой бара.

Правило 2. Рис и макароны – это не гарнир!

Несмотря на то, что во многих странах (включая Россию) макаронные изделия или рис подаются в качестве гарнира, в Италии это самостоятельное блюдо и подавать их в качестве гарнира недопустимо.

Правило 3. Не кладите приправы в кастрюлю с водой!

Все приправы и оливковое масло должны быть добавлены лишь один раз, после того, как с пасты слита вода и она переложена в блюдо. Они никогда не добавляются в воду, в которой готовится паста. И опять добавлю от себя – ни одному итальянцу в голову не придет промывать пасту. Она готовится на один раз, а не используется в качестве гарнира пару дней для

всей семьи.

Правило 4. Не лейте кетчуп в пасту!

Несмотря на видимое сходство, это не томатный соус, и пасту им не заправляют. Используйте его по назначению – для гамбургера или картофеля фри.

Правило 5. Только правильное сочетание пасты и соуса.

Вы любите спагетти болоньезе? Это вкусно, но никогда не готовится в Италии. Для классического соуса аль рагу болонезе используют свежую широкую лапшу тальятелле. Это может показаться мелочью, но в настоящей итальянской кухне правильное сочетание пасты с соусом священно.

Правило 6. Пасты с курицей в Италии нет!

Даже если вам нравится такое сочетание, в итальянской кухне его не существует.

Правило 7. Салата «Цезарь» в Италии не существует!

Этот салат был назван по имени своего создателя Чезаре Кардини, американо-мексиканского ресторатора итальянского происхождения, это одно из длинного списка блюд, созданных этим поваром, в Италии такое блюдо неизвестно.

Правило 8. Знаменитые во всем мире феттуччини Альфредо вы не встретите в Италии.

Это блюдо стало настолько популярным, что многие иностранные туристы спрашивают его в итальянских ресторанах. Это блюдо из пасты, заправленной лишь оливковым маслом и сыром пармезан, действительно было создано итальянским поваром, Альфредо ди Лелио, но в итальянской кухне неизвестно, хотя за рубежом почему-то стало символом Рима.

Правило 9. Клетчатые красно-белые скатерти.

Многие приезжающие в Италию ожидают увидеть такие скатерти в итальянских ресторанах. Но это не имеет никакого отношения к итальянским традициям, если такие скатерти и используют, то в основном в заведениях для туристов, чтобы не обманывать ожидания, либо просто случайно.

Правило 10. Самое важное. Любовь и семья – это главное.

Если вы решили освоить итальянскую кухню – уважайте традиции, забудьте о выверенных до миллиграмма рецептах и слушайте то, что говорит итальянская мамма. Секреты, передающиеся из поколения в поколение, давно опробованы, протестированы, и приготовление блюд не требует подробных описаний. Любовь правит миром, и мы должны готовить с любовью, чтобы порадовать близких. Любовь и семья, традиции маммы и нонны (бабушки) – это главное в итальянской кулинарии.

Опять же добавлю, что очень часто на вопрос о рецепте

понравившегося блюда, будь то семейный отель в Лигурии, маленькая остерия в Тоскане или семейный ужин в Риме, мне отвечали – мой руки, идем готовить. Так и получилось, что я замешивала тесто для пиццы в пиццерии «Боккаччо» в Чертальдо или готовила капонату на ужин для всего отеля вместе с поваром в семейном отельчике в Сестри Леванте. И как же трудно передать то вдохновение, ту любовь, с которой готовят свою еду итальянцы!

* * *

У всей кухни Центральной Италии, будь то регион Лацио, Умбрия или Тоскана, – этрусские корни. Мясо на вертеле, вино из подсушенного на солнце винограда существуют более двух тысяч лет.

Впоследствии «cucina povera», кухня бедняков, приучила крестьян использовать в пищу все, без остатка: когда забивают свинью, в ход идут внутренности от крови до ушей, свекольная ботва превращается в прекрасное добавление для брускетты, каждая травка, растущая на огороде, находит свое место в деревенской кухне.

Одно из таких блюд – это упомянутая мною триппа, которая чаще всего готовится двух видов: фьорентина (по-флорентийски) и романа (по-римски).

Изначально триппа была исключительно блюдом для бедных, так как это не что иное, как обычный рубец. И если вы решитесь приобрести его на рынке и пережить многочасовую варку с весьма неаппетитным запахом, то в результате получится прекрасное традиционное итальянское блюдо. Рискнете?

Триппа

По правилам, приобретенную на рынке телячью требуху надо натереть солью, потом несколько раз промыть в проточной воде, потом еще раз натереть солью и снова хорошенько промыть. Именно в таком порядке: соль, потом проточная вода. Затем рубец нарезается некрупными кусками и отправляется в кастрюлю на 3–4 часа варки.

Ингредиенты:

• 1 кг заранее отваренного рубца

• 1 луковица

• 2 средние морковки
• 2 веточки свежего сельдерея
• 6 столовых ложек оливкового масла
• 250 г томатного соуса (рекомендую приобрести уже готовый в баночках, с сыром пармезан, например фирмы «Барилла» или «Долмио»)
• соль, перец
• 100 г тертого сыра пармезан

И вот наш рубец сварился.

Мелко нарезаем лук, сельдерей, трем морковку на крупной терке. Наливаем в сковороду оливковое масло и обжариваем овощи на медленном огне минут 15.

Режем рубец полосками шириной 1 см. Добавляем его к овощам в сковороду и обжариваем на медленном огне все вместе минут 10–15.

Теперь добавляем соус, перемешиваем и тушим все вместе под крышкой на медленном огне еще минут 15, подсолив и поперчив по вкусу. Наша триппа готова.

А вот теперь – внимание – все зависит от того, какую именно триппу мы готовим.

В тосканском варианте «триппа алла флорентина» – готовое блюдо, при подаче просто посыпают тертым пармезаном. В Милане его добавляют в заранее отваренную и тушенную с шалфеем фасоль и называют на местном ломбардском диалекте «бусека». На Сицилии триппу перемешивают с зеленым горошком, в Турине – добавляют к отварному картофелю и луку-порею.

Мой любимый вариант – римский, триппа алла романа. При готовке в блюдо добавляют немного мелко нарезанной мяты, а посыпают исключительно сыром пекорино романо. Блюдо приобретает чуть более пикантный вкус.

Борги, дожди и вампиры

От Вольтерры до Чертальдо на машине полчаса езды, но к нашему возвращению вокруг уже сгустилась самая настоящая ночь.

Я открыла ключом дверь пустого замка, поднялась по лестнице в комнату, чувствуя, что сделала большую ошибку. Не надо было приезжать в этот раз, ведь мои лучшие здешние подруги как раз уехали в боснийское Междугорье, поклониться Мадонне.

Конечно, меня ждали: синьора Донелла и синьорина Энца, Джузеппе из ресторана «Мессер Боккаччо», Антонелла из таверны «Антика Фонте», Джампьеро из остерии «Ла Салетта», недавно получивший престижную премию академии итальянской кухни. Хозяин замка еще днем рассказал, что раз пять звонила красавица Клаудия, хозяйка агентства по устроительству свадеб в Тоскане, и даже из собора, от падре Кристиана интересовались, приехала ли я.

Чертальдо под дождем

А грусть от того, что многое изменилось…

Нет больше старой графини, ушел на пенсию седой Пьеро, разжигавший камин в замке холодными вечерами, вернулся на

Сицилию скульптор Альберто, участник наших вечерних посиделок с легендами при свечах под бокал кьянти. Подруг и легенд в этот раз не будет.

Но главное, старая графиня унесла с собой то, что не восполнишь. Это был ее замок, ее мир, старомодный, возможно, не отвечающий современным стандартам, но именно таким он навсегда останется в моей памяти. Кажется, что даже цветы в саду осиротели, потеряв хозяйку, погрустнели некогда безмятежные коты.

К восьми вечера я завернулась в огромный шарф поверх пальто и вышла в пустой холл, еще раз почувствовав, как я ошиблась, зачем-то приехав сюда в ноябре. Дождь к этому моменту забарабанил по окну еще сильнее.

* * *

Ровно в восемь в двери ворвался вихрь. Вихря звали Игнасио. Более колоритную и невозможную для старого борго личность трудно себе представить: испанец с Канарских островов, большую часть жизни живущий в США, в Бостоне, последние два года руководит отделением американского университета в Тоскане, где по долгу службы и живет. И так проникся ею, что намерен покупать дом в Тоскане. Игнасио не только профессор. Он антиквар и ювелир. Он худощав, рафинирован и богемен, он ужасно шумный, веселый, при этом трогательный и милый. Он обожает готовить. Уверяет, что его кролик в густом соусе, который готовится двое суток, лучший в мире, он обожает мартини, может пить все вместе, подряд и без передыха, причем на его манере поведения это совершенно не сказывается. Никакая Америка не исправит испанца!

Оказалось, что уже два года они дружат с хозяином замка, и сегодня именно такой компанией мы отправляемся ужинать.

– Мы будем ужинать в одном секретном местечке, – сказал хозяин замка, – о нем даже Игнасио еще не знает.

Через полчаса мы были на месте, в крохотном борго Вико д'Эльза у соседнего города Барберино.

Узкие пустые улочки маленькой деревни были заставлены машинами: холодным дождливым вечером вся округа собирается ужинать в траттории Vico Furbo. Пришлось остановиться на краю холма и подниматься пешком.

В таверне – деревянные столы и тяжелые дубовые стулья, здесь висит огромное деревянное колесо-люстра, а на стенах

травы и старые фотографии, стоят бутыли с вином на деревянных стеллажах. В середине зала установлен большой стол со всяческими мясными и овощными закусками. Кроме обычного антипасто, который ты можешь заказать, подходи к большому столу, выбирай, чего душе хочется, а потом уже садись за столик заказывать блюда по меню.

Здание, в котором расположилась траттория, построено в 1600 году, чуть моложе само заведение. Здесь можно попробовать традиционные тосканские блюда: по вечерам горит огонь в дровяной печи, откуда появляются восхитительные пиццы, здесь прекрасные десерты и более 80 наименований вин, но главное – семейная атмосфера, которая может быть только в стороне от шумных городов и туристических троп.

Здесь не ловят мобильные телефоны.

– Поэтому мы сюда и приезжаем, – улыбнулся незнакомый синьор, видя, как я пытаюсь поймать сеть.

Часа через три, почувствовав себя удавами, проглотившими корову, мы выползли на улицу. Тучи пропали, приближалась полночь, и над пустыми улицами, освещенными желтыми фонарями, взошла большая холодная луна. Мы медленно пошли вниз, к машине, и тут Игнасио поинтересовался:

– А чего это тут на улице большинство окон на фасадах кирпичами заложены?

– Не знаю, – ответил хозяин замка, – никогда не задумывался, надо же!

– А вон и церковь какая-то странная, – задумчиво продолжал Игнасио, – тоже замуровали окна… пойдемте, посмотрим!

– Э-э, американо! С этого начинаются все фильмы ужасов, – тут же заволновалась я, – «мы только посмотреть, на пять минут».

И тут с воплями «вампииииры!!!!» мы с Игнасио припустили под горку. Хозяин замка назвал нас ненормальными. Признаюсь, что в его эмоциональной речи звучало слово «кретини»! – что не помешало всей честной компании найти под луной «балкон Джульетты», колоритнее веронского, после чего мы следующие десять минут изображали пьесу Шекспира.

Дома я отправилась спать, получив заверения хозяина, что нет смысла волноваться, оставаясь одной в целом замке. А если что, я могу кричать, звонить, посылать смс, главное не бегать в коридоре в простыне, изображая привидение, потому что он их боится. Испугаться пустого замка я не успела, заснула сразу как убитая.

Тосканское рагу

В Италии, как правило, рагу – это очень густой и насыщенный соус. Я поделюсь с вами рецептом из старинной тосканской траттории, надеюсь, что ее хозяин, Кристиано, никогда об этом не узнает! Тосканское рагу из долины Эльзы.

Ингредиенты:

• ⅓ стакана оливкового масла
• 2 черешка сельдерея, мелко нарезанных
• 1 средняя луковица, мелко нарезанная
• 1 средняя морковка, натертая на крупной терке
• ½ стакана воды
• 300 г говяжьего фарша
• 200 г домашних колбасок, нарезанных мелкими кусочками или раскрошенных, или нежирного свиного фарша
• 6 куриных крылышек (в идеале маленьких цыплячьих)
• 3 ломтика копченого окорока (грудинки, нарезанной мелкими кусочками)
• Соль и перец по вкусу
• Стакан белого сухого вина
• Баночка консервированных томатов без кожицы в собственном соку

В глубокой сковороде на среднем огне разогреваем столовую ложку оливкового масла. Высыпаем лук, морковку, сельдерей, наливаем полстакана воды, убавляем огонь до слабого и тушим, пока вода не выпарится и лук не станет мягким, примерно 10 минут.

Добавляем все мясные продукты: колбаски, говяжий фарш, окорок и крылышки. Солим и перчим, помешивая деревянной ложкой, тушим все вместе минут 10. Мясо должно изменить цвет, но не стать темно-коричневым. Фарш нужно постоянно размешивать, чтобы не образовывались комки, он должен быть однородным.

Теперь добавляем вино, накрываем крышкой и оставляем тушиться около часа на медленном огне, периодически помешивая. Содержимое сковороды, кроме крылышек, должно превратиться в однородную массу.

Пробиваем в блендере томаты вместе с соком, выливаем в сковороду, прибавляем огонь и доводим до кипения. Сразу же убавляем огонь до слабого.

Вот теперь мы вылавливаем куриные косточки, а мясо с крылышек выкладываем на отдельную тарелку и измельчаем ножом и вилкой. Возвращаем мясо в сковороду, продолжаем тушить все вместе под крышкой еще 2 часа.

Полученный в результате соус должен быть однородным.

В некоторых деревнях за пару минут до выключения огня добавляют 2 столовые ложки растопленного сливочного масла или даже четверть стакана молока. Мне это кажется лишним.

Идеальная паста, которую можно купить у нас для такого соуса – видите, мы уже не соус к пасте, а пасту к соусу подбираем в этом случае! – это паппарделле, тальятелле, коротенькие пенне, спагетти. В качестве вина – конечно, кьянти.

Частичка души Сиены

На следующий день продолжалась забастовка, а друзья давно уже обещали мне один ресторанчик в Сиене.

Оказалось, что через пять минут с Чертальдовской станции в Сиену отправлялся «маленький храбрый паровозик из Ромашково»: двухвагонный поезд Эмполи-Сиена, который, несмотря на забастовки, трижды в день возит народ туда-сюда, на работу и в школу.

Как мы за пять минут прыгнули в машину, помчались под горку из верхнего города в нижний и я успела вскочить в вагон, купив билет в автомате, – сама не понимаю, однако успела!

Впереди у меня было три часа в Сиене, прежде чем друзья, закончив свои дела, приедут туда за мной.

До сих пор мои отношения с Сиеной не складывались. Нельзя приехать в город к обеду, перекусить невкусными бутербродами на главной площади, побродить вокруг и уехать обратно, ничего не увидев и не поняв. Я подозревала, что не понравившийся летом город раскроется осенью. Нет, я не о соборе и музеях, я именно о городе, в котором я ничегошеньки до этого дня не поняла.

И сейчас я бродила по улицам, восхищалась такими элегантными сиенскими джентльменами, в обязательных шляпах, с зонтиками-тросточками и шарфах поверх бежевых и черных пальто, дамами на каблуках, с коротко стриженными седыми волосами, похожими скорее на английских леди, чем на тосканских провинциалок.

В арках Кампо, выходящих на главную площадь, гуляли сквозняки, а улицы еще блестели от вчерашнего дождя. Где-то совсем рядом был тот самый, «настоящий» балкон Джульетты, ведь сиенцы знают, что на самом деле пересказанная Шекспиром история происходила, конечно же, в Сиене! Именно здесь юная и прекрасная Джульетта Толомеи встретила Ромео Салимбени…

Я поднималась к собору и спускалась в маленькие улочки, синьоры в шляпах останавливали свои старомодные лимузины прямо посреди узких улиц, чтобы поговорить со знакомыми, Сиена жила своей жизнью, народ спешил по делам, и если встречались приезжие, то редко, замотанные в куртки, пальто и шарфы от холодного ноябрьского ветра.

Я накупила сладостей в старинной дрогерии, посидела в «Нуово кафе Греко» – сиенском ответе сразу и Риму, и Венеции, и Вене, где хозяйка, она же официантка и бариста, уговорила меня добавить бренди в кофе:

– Разве ж можно в такую погоду без бренди, вы же простудитесь, синьора!

В конце концов, я выбралась снова на Кампо, где уже ждали друзья, и мы нырнули в улочку, которую я прежде даже не заметила, чтобы оказаться в маленькой таверне, где нет меню. Хозяин в белом фартуке, как до него его родители, а после него, надеюсь, его дети, сидит тут же в зале, на табуретке. Столики накрыты простыми скатертями, свежая паста разложена на большом столе, кухня открыта взглядам, а хозяин, не слушая возражений, уже несет вино:

– Да знаю я, что вам принести, – говорит он моим спутникам, завсегдатаям этой таверны.

А потом оглашает меню, которое создает сам каждое утро, и нет даже листочка бумаги, где это все написано: – Сегодня у нас… Из огромного списка, я выбрала лучшие в своей жизни тортеллини аль рагу. Даже на их родине в Эмилии-Романье я не ела таких нежных, тающих во рту тортеллини и такого безумно вкусного соуса. А потом был ягненок в духовке, и оставить хоть кусочек было невозможно.

В конце обеда я была согласна остаться тут навечно, свернувшись клубочком у печки, пока в меня еще вмещаются тортеллини и ягненок…

У нас с вами нет старинной тосканской печи, в которой запекалось бы мясо, поэтому мы попробуем другой рецепт не менее вкусного блюда.

Ягненок, тушенный с куриной грудкой и помидорами с чесноком

Ингредиенты:

• 500 г мякоти молодой баранины

• 200 г куриной грудки

• 4 крупных зубчика чеснока, отдельно еще 2 зубчика

• 1 стакан сухого белого вина

• Одна веточка (имеется в виду не кустиком, а именно одна длинная веточка) свежего розмарина

• Соль по вкусу

• Баночка консервированных томатов в собственном соку

• Подсушенный белый хлеб или несладкая лепешка

В посуду высыпаем мелко нарезанные зубчики чеснока, заливаем вином, укладываем веточку розмарина и солим. Оставляем настояться 10 минут.

Режем баранину на некрупные кусочки-кубики, укладываем в

глубокую сковороду, добавляем вино с чесноком и дополнительно два нерезанных зубчика. Помешивая, тушим все вместе 10 минут на слабом огне.

Вынимаем цельные зубчики чеснока, добавляем нарезанную крупными кусочками куриную грудку, стараясь разместить ее так, чтобы все было равномерно уложено – баранина и грудка, и продолжаем тушить все вместе на медленном огне еще 15 минут.

Измельчаем в блендере томаты вместе с соком, добавляем в сковороду, прибавляем огонь, даем вскипеть и сразу же снова убавляем огонь.

Теперь тушим все вместе до готовности баранины, она должна быть мягкой, и следим, чтобы соус загустел, стал тягучим, покрывающим мясо. Если соус, наоборот, слишком выкипает, добавляем чуть-чуть теплой воды, чтобы поддерживать необходимую консистенцию. Пробуем, по вкусу подсаливаем и добавляем, если хотите, свежемолотый черный перец.

Подаем, выкладывая рагу и соус на тарелке, на поджаренные или подсушенные ломти белого хлеба или лепешки.

Блюдо требует сицилийского насыщенного и тяжеловатого красного сухого вина, такого, как «Неро д'Авола», или луканского Aglianico del Vulture, или тирольского каберне из Альто Адидже.

* * *

Все, кто был в Сиене, любуются прекрасным старым фонтаном на главной площади Кампо. Есть путешественники «продвинутые», они гуляют по городу в поисках маленьких статуй, символов ее контрад – братств, сохранившихся до сегодняшнего дня, и так яростно сражающихся за победу в знаменитых скачках – Сиенском Палио.

Но я уведу вас в другое место.

Мистическая Фонтебранда – один из самых красивых и старых фонтанов Сиены – был построена между XII и XIII веками, хотя упоминания об источнике находили в свидетельствах 1081 года. Расположен древний фонтан на территории контрады Гуся.

То сооружение, которое мы видим сейчас, было возведено в 1246 году на замену старому, у собора Сан-Доменико. Этот источник связан с рождением и детскими годами Катерины Сиенской и его называют также Святой Фонтебрандой.

Упомянул ее и Данте – в XXX песне Ада.

Среди всех сиенских источников и фонтанов Фонтебранда – самый известный и любимый сиенцами и самый обильный. Кроме

утоления жажды горожан вода отсюда заставляла работать мельницы и давала работу дубильщикам и красильщикам шерсти. Лунными ночами красивое старинное сооружение с готическими арками привлекает сюда влюбленных. Но в Фонтебранде еще и прозрачная чистая вода, которую можно пить. Издревле у трех струй, украшенных головами львов, были три различные функции: резервуар первой содержал питьевую воду, вторая использовалась, чтобы поить животных, а третья, в которую поступала вода из первых двух резервуаров, служила прачечной.

Не зря влюбленные собираются здесь ночами: игра света луны и фонарей в прозрачной, мерцающей изумрудами воде Фонтебранды прекрасна!

За романтичным обликом древнего фонтана 25 километров труб, которые приносили воду в сиенские дома с XII века. Сюда собиралась дождевая вода чистых ручейков с окружающих холмов. Редкий случай, когда источник не связан с рекой, и собрать воду, провести ее по подземным галереям было очень трудно.

Но рассказывают в Сиене легенду.

Иногда, в ночной тишине, вы можете услышать шум реки. Это Диана – подземная река под Сиеной. Неизвестно, куда она течет и откуда берет свое начало. На протяжении многих веков рассказывали легенды и истории о таинственной Диане. Около двух столетий вели раскопки, но Диану никто не смог найти. Тем не менее, для сиенцев это вполне доказанный факт. О Диане вспоминал Данте, о ней сложены предания и стихи, но древняя река до сих пор остается тайной Сиены, секретом, охраняемым этой землей.

Сейчас в Сиене нет проблем с водоснабжением, проведены современные сети водопровода. Но по-прежнему работают древние источники, течет из старых фонтанов вода таинственной реки. С точки зрения гигиены воду в Фонтебранде вполне можно пить. Но берегитесь! Попив воды из древнего фонтана, человек может прикоснуться к душе Сиены, к мистической реке Диане и… стать немножечко паццо – сумасшедшим, правда, в хорошем смысле. Кто-то становился святым, кто-то поэтом, кто-то терял голову от любви и совершал невероятные поступки или делал глупости…

Рискнете?

Карты Таро и драконья травка

Даже те, кто никогда не держал в руках колоду, слышали о картах Таро. Вселенская мудрость, заключенная в колоде, возможность узнать будущее, изменить его, услышав советы карт, выбрать единственный верный или неверный путь, – всегда интриговали людей.

По легенде, появившиеся примерно в XIV–XVI веках карты открыли посвященным древние знания, связанные с астрологией, алхимией, каббалой и герметическим Египтом. Когда-то картами Таро заинтересовались в кружке гуманистов Лоренцо де Медичи. Ближнему кругу «Il Magnifico» Лоренцо Великолепного было интересно все, что содержало ключ к древним учениям, от астрологии до философии греческих мудрецов. Не зря тосканские эмиссары еще по заданию его деда, Козимо Старшего, бороздили Европу в поисках старых свитков, артефактов. Конечно, загадочные карты не ускользнули из его поля зрения.

Любая энциклопедия сообщит, что впервые о картах узнали именно в Италии, и авторами первых колод были итальянцы: вспомним классическую колоду Висконти – Сфорца (имена старых итальянских семей), колоду Монтеньи. Самая первая была изготовлена Бонифаччо Бембо к свадьбе Бьянки Марии Висконти и Франческо Сфорца, отсюда и название. И сегодня взгляните на большинство колод – они произведены в Турине. Но сколько ни искала я в качестве сувенира в Италии колоды, связанные с именем Медичи, нашлись старотосканские Таро лишь в маленьком магазинчике в Испании, недалеко от Пуэрта-дель-Соль в Мадриде.

В испанской столице, зная места, можно найти больше старых карт, перьев черного ворона, ведьминых зелий и прочей чертовщины, чем в Праге и Толедо. В пыльных лавочках неприметных тупичков, где горят огнем желтые глаза черных котов и нахохлились филины, так и хочется сказать «чур меня!». Хозяйка демонстрировала мне десятки колод со всего света, а я уже держала в руках заветный экземпляр, черная коробочка с золотым тиснением. Таро Боттичелли упала мне в руки, соскользнув с одной из верхних полок.

Хотите узнать об истории Таро в Италии – вам прямая дорога в Египетский музей Турина или галерею Каррара в Бергамо, где хранятся старейшие колоды. Экземпляр Алессандро Сфорца спрятался в замке Урзино.

Некая художница американо-французского происхождения Ники де Сен-Фалль (1930–2002, настоящее имя Катрин-Мари-

Аньес Фаль де Сен-Фалль) создала в Тоскане «Парк Таро» – Джардино деи Тарокки. Находится сад в провинции Гроссето, в местечке Гаравикьо-Пеша Фьорентина. Разноцветные статуи в парке созданы на основе фигур старших арканов Таро.

Следы Таро мы находим и в Сиене, в самом неожиданном месте. Знаменитый пол Сиенского Дуомо – собора Санта-Мария Ассунта – известен всем любителям прекрасного. Его разноцветная мозаика восхищала Павла Муратова, посвятившего ей восторженные строки и назвавшего ее гравюрой на мраморе, Вазари считал его самым прекрасным, потрясающим, великолепным полом, когда-либо сделанным человечеством.

Только представьте себе, 200 лет почти 50 мастеров работали над этим невероятным произведением, и гиды с удовольствием расскажут о картинах, посвященных сценам из Нового Завета.

Но есть и то, о чем обычно не упоминают. В некоторых инкрустациях великолепного пола Сиенского собора можно безошибочно узнать символы Таро! Например, мы увидим Колесо Фортуны, рядом с внушительным Императором на троне, три фигуры пытаются поймать удачу, запрыгнуть на движущееся Колесо. Эта мозаика, как и ее первоисточник, рассказывает о меняющейся человеческой судьбе.

В 1413 году Доменико ди Никколо, автор инкрустации, знал о картах, об их символике, и отношение к Таро было настолько серьезным, что фигуры арканов навечно заняли свое место среди евангельских сюжетов в Сиенском соборе…

Но мы не будем углубляться в мистику, мы просто еще раз восхитимся прекрасным собором, вглядимся в такие современные лица с картин Боттичелли, перекочевавших на карты. И пойдем открывать новые тайны, которыми готова поделиться Тоскана…

* * *

Эстрагон (или тархун) появился в Тоскане намного позднее традиционно используемых местных травок. С его названием – «драгончелло», драконья трава – связана одна легенда.

С одной стороны эстрагону приписывались свойства вылечивать укусы ядовитых змей, с другой – это название связано с наполеоновскими драгунами, или драконами.

Некая сиенская девушка влюбилась в юного драгуна во время наполеоновского нашествия в Италию. Однажды, ночуя у своей возлюбленной, юноша вытряхнул сапоги в окно, из них вылетели мелкие семена какой-то травки, упали на землю около дома.

В любви не повезло, после падения Наполеона юноша был

репатриирован во Францию, а выросшие из семян травки девушка холила и лелеяла, как память о своей любви, и будущий драгончелло-эстрагон разросся.

Широко известны две разновидности эстрагона – это русский, называемый также сибирским, более устойчивый к климату и плотный, но менее ароматный, и французский, с более темными и деликатными листьями, но с богатым ароматом.

В Италии эстрагон не в почете, но благодаря сиенской красавице именно в этой тосканской области эстрагон часто используют в пищу.

Например, в качестве приправы, которую готовят на зиму. Пучки эстрагона и петрушки в одинаковом количестве мелко режут, смешивают с мелко нарезанными зубчиками чеснока. Сухой белый хлеб превращают в крошки, которые сбрызгивают бальзамическим уксусом и смешивают с зеленью. Крошек и зелени должно быть поровну.

Приготовленную смесь укладывают в банку и заливают оливковым маслом, закрывают плотно крышкой и хранят в темном прохладном месте. Количество ингредиентов зависит от размера банки, главное – равные пропорции крошек и зелени, чеснок добавляется по вкусу. Полученная смесь должна быть консистенции плотного крема. В зависимости от этого и подбирайте количество ингредиентов для зимних заготовок.

Для разового приготовления на 2 человек берем:
• 25 г эстрагона;
• 25 г петрушки;
• 80 г сухого хлеба;
• 6 столовых ложек оливкового масла;
• 3 зубчика чеснока

Выкладываем на брускетту, добавляем в зимние супы, как соус для фасоли и простой пасты без прочих соусов, для морепродуктов и овощей на гриле, для крутых яиц.

Говорят, что эстрагон уменьшает зубную боль, хорош при простуде и боли в горле, прекрасный диуретик.

Маленькие вкусности долины Эльза

По дороге домой из Сиены мы остановились ненадолго в городке Монтериджони, словно корона увенчавшем своими зубчатыми башнями тосканские поля.

Внутри городских стен были разложены сети, на которые падали оставшиеся после сбора урожая оливки с деревьев у старых каменных домов. Оливок так много, что и сбор закончен, и масло уже выжали – но не пропадать же, пусть сами падают! И разложена сеть прямо на каменных плитах двора, и падают на них немногочисленные оливки, еще оставшиеся на деревьях, когда сильный порыв ветра отрывает их от веток.

В Монтериджони, летом казавшимся просто музеем для туристов, своя жизнь. Здесь сушат белье, гуляют с собаками старушки, идут по своим делам коты. Несмотря на его крохотные размеры, понимаешь, что в отсутствие туристов это настоящий живой городок, со своими традициями и своими блюдами.

Например, здесь очень популярна овощная закуска.

Pomodori alla muggelana – помидоры из Муджелло

Ингредиенты:
- 3 жестковатых, крупных, не очень спелых помидора
- Немного муки
- 1 пучок петрушки
- 3 зубчика чеснока
- 4 столовые ложки оливкового масла
- Овощной бульон

Нарезаем помидоры кружочками толщиной около 1 см, обваливаем в муке. Чеснок и петрушку измельчаем, обжариваем в сковороде с 3 столовыми ложками оливкового масла на медленном огне. Ориентируемся на запах, как только пойдет аромат, добавляем помидоры. Готовим помидоры, добавляя бульон примерно на палец, испарился – еще добавляем и так примерно 15 минут. Подаются помидоры на тарелке, политые соком, в котором готовились.

* * *

Через десять минут после Монтериджони показался на

горизонте Колле-ди-Валь-д'Эльса, вростающий в небо башнями над старыми домами город на горе, возвышающийся над нижним, долинным городом.

Мне всегда казалось, что Колле ничем не уступает Сан-Джиминьяно. И добираться те же полчаса от станции городка Поджибонси на автобусе. Но здесь, по сравнению со знаменитым соседом, практически нет массового туризма.

Мы заглядывали за старинный занавес местного театра и прятались от вновь налетевшего дождя под многочисленными арками. Зная о моей дружбе с нынешним главой знаменитой семьи, мои спутники подмигнули и открыли двери в холл одного из старых палаццо: там, на стене, сиял герб Медичи.

А потом мы ехали по полям и через рощи, и уже показался указатель на городок Поджибонси, как вдруг машина свернула на узкую аллею между высокими деревьями.

Мокрая лента дороги казалась сиреневой в обрамлении золотой и коричневой листвы осенних деревьев, шины шуршали по опавшим листьям, а кипарисы выстроились в карауле по обеим сторонам. Вскоре среди деревьев сверкнуло зеркало круглого пруда, над которым невдалеке возвышался монастырь.

– Загадывай желание, – сказали мне. И мы поднялись по усыпанной мокрой листвой лестнице к Источнику Фей.

Стояла тишина, и даже не по себе стало у старого источника под руинами крепости Медичи, у колоннады XII века. Потом я заглянула в арку и оторопела, увидев скрюченные в форме эмбриона гипсовые фигурки людей, покачивающиеся на гипсовых дощечках на воде источника.

– Это один современный скульптор отличился, не помню, как зовут, – сказал один из друзей. – Так и оставили.

Несмотря на странные скульптуры, я попала под очарование необычного источника, не хотелось уезжать.

– Желание-то загадала? – спросили друзья на обратном пути.

– Забыла… – призналась я.

Хотя одно мое желание исполнилось: друзья научили меня готовить местное блюдо, которое давно привлекло смешным названием. В Колле, как и в Поджибонси, и во всей долине реки Эльса – Валь д'Эльса, принято готовить «фасоль по-птичьи».

Откуда такое название, никто не знает. Над этим ломал голову еще автор кулинарной книги XIX века Пеллегрино Артузи, которого называют отцом современной итальянской кухни. Этот выдающийся кулинар написал несколько поваренных книг конца XIX – начала XX столетия. Артузи пришел к выводу, что блюдо похоже на приправы, которые используют для приготовления птицы.

Фасоль аль уччеллетто, fagioli all'uccelletto

«Фасоль по-птичьи» подходит и как гарнир к мясу, и к поджаренному хлебу, вкусна она и сама по себе, идеальна для вегетарианцев или во время постов. Готовить ее – проще некуда.

Ингредиенты:

- 1,2 кг белой длинной фасоли
- 5 столовых ложек оливкового масла
- 3 зубчика чеснока
- 3 веточки шалфея
- 200 г домашнего томатного соуса (мякоти помидоров в собственном соку)
- 2–3 стакана овощного бульона
- Соль и перец по вкусу

Фасоль чистим (если у нас нечищенная) и отвариваем в воде, почти до готовности. Следим, чтобы не разварилась. Добавляем зубчик чеснока, веточку шалфея и столовую ложку оливкового масла. Иногда кладут маленькую веточку розмарина или лавровый лист (ни в коем случае не вместе, не сочетаются).

В сковороде обжариваем зубчик чеснока с мелко нарезанной веточкой шалфея, добавляем томатный соус и бульон, перемешиваем и варим примерно 15 минут.

Фасоль откидываем на дуршлаг, даем стечь воде и добавляем в сковороду вместе с третьей веточкой шалфея. Солим и перчим по вкусу, перемешиваем осторожно деревянной лопаточкой, накрываем крышкой и тушим на медленном огне еще 15 минут.

Подаем блюдо горячим.

* * *

Все хорошее однажды заканчивается, закончились и несколько дней в любимом городке, выкроенных из деловой поездки. Я с грустью обошла средневековый борго по периметру крепостных стен, пока дождь стих и не мешал любоваться окрестными холмами, тут и солнце вышло из-за облаков, сразу оживив пейзаж.

Но сначала был завтрак в кафе в нижнем городе с настоятелем местного храма доном Кристианом. К нам присоединился дон Артуро, его помощник, и я веселилась, представляя, как выглядит со стороны иностранка, которой приносят то кофе, то очередное пирожное два католических

падре. Дона Кристиана в городке очень любят, даже собаки бросаются ему навстречу, забывая о хозяевах, умильно улыбаются во весь рот и виляют хвостом!

В том году в Чертальдо снова родился амбициозный рождественский проект. Жителям так удался рождественский вертеп – копия настоящего города, где все, включая цветы на окошках и задвижки на дверях, повторяло город настоящий, что они замахнулись на… копию площади Святого Петра в Риме, ни больше, ни меньше. Я видела уже готовый «Презепе» – вертеп: узнавались колоннады, дворцы, собор, а за купол собора Святого Петра опускалось закатное солнце. А когда на игрушечную площадь опускалась ночь, загорались на небе звезды, над куполом перечеркивала небо яркой вспышкой хвостатая рождественская комета.

Недавно дон Кристиан назначен настоятелем прихода в другом тосканском городке, и ему на смену в Чертальдо пришел новый священник. Горожане скучают по своему любимому падре, вспоминая нереальные рождественские вертепы, его лихие скачки на коне по полям в смешной шапочке с кисточкой или крутые развороты на мотоцикле с испуганной пожилой монахиней в коляске.

Два священника подарили мне книгу о соборе, которую я сразу упаковала в чемодан, и уже дома из нее выпал белый конверт. На личном бланке дона Кристиана было написано благословение.

– Мы каждый день упоминаем Блаженную Джулию в наших молитвах, а с некоторых пор в них присутствует еще одна Джулия, – сказал на прощание дон Кристиан. – Чертальдо всегда ждет тебя!

* * *

Под солнцем ожил и замок. Этим днем я осталась «на хозяйстве» одна, и даже растерялась от ответственности. Еще вчера все было пусто, а сегодня откуда-то появились старички, деловито сгребающие листья в саду, они интересовались, где будет в этом году стоять елка, потом примчался на машине рабочий с зеленой травкой в горшочках:

– Вы же будете делать ясли к Рождеству? Берете травку?

И тут повернулся ключ в тяжелой входной двери, и в холл вкатилась маленькая, румяная и до сих пор ужасно молодая синьора.

– Фьорелла? – не веря своим глазам, обрадовалась я.

– Синьора, Дио мио, синьора моя приехала, синьора, беллина!!! – Я была расцелована в обе щеки и во все остальные места, куда смогла допрыгнуть Фьорелла. Она уже несколько лет на пенсии и больше не работает на кухне замка, но как оставить замок без присмотра, тем более после смерти графини все же пропадет!

И ризотто в меню названо ее именем, и самое любимое блюдо хозяина готовит, конечно, она: обычную пасту в простейшем соусе из местных помидоров, но ничего лучше в своей жизни хозяин замка, как он признался, не ел никогда!

На миг вернулось прошлое: запах утреннего свежеиспеченного хлеба, неразборчивая скороговорка Фьореллы на тосканском диалекте. Кажется, что снова будет открыта мастерская скульптора Альберто, где теперь магазин сумок, загорится *торшер в розовом домике* художницы Сабрины, и мы сядем с бокалами темного кьянти ди Чертальдо рассказывать таинственные истории…

– Как ты мне нужна! – обняла я Фьореллу. – Я знаю, что твое ризотто лучшее в городе, – пожилая синьора покраснела. – Пожалуйста, ну пожалуйста, расскажи, как ты его готовишь!

– Да нет ничего особенного в ризотто, что там готовить! Приготовь стракотто, это очень вкусно, – сказала Фьорелла, – мы не подавали его в замке, это домашнее блюдо, но именно то, что надо холодными осенними вечерами на ужин. Обычно мы готовим его по каким-то поводам, это очень старое блюдо, с тех времен, когда мясо запекали кусками.

– А что такое стракотто?

– Все очень просто, но надо немного терпения!

Старинное флорентийское рагу, stracotto

Ингредиенты:

• 1 кг говядины

• 500 г очищенных от кожуры спелых помидоров (или баночка помидоров без кожуры в собственном соку)

• 3 зубчика чеснока

• 2 морковки

• 2 луковицы

• 1 черешок сельдерея

• 2 листа шалфея

• 1 веточка розмарина

• 2 стакана красного сухого вина

• 4 столовые ложки оливкового масла

• Соль и черный перец по вкусу

Берем цельный кусок говядины, острым ножом проделываем в нем отверстия, вставляем иголочки розмарина и нарезанный на кусочки чеснок, натираем солью и перцем. Связываем кусок мяса кулинарной нитью или грубой веревкой, чтобы он сохранял форму. Берем глубокую сковороду, обжариваем в ней мясо со всех сторон.

Крупными кусками нарезаем морковь, лук, сельдерей. Добавляем к мясу вместе с шалфеем. Вливаем красное вино и готовим на сильном огне, чтобы вино быстро выпарилось. Когда вина практически не осталось, добавляем помидоры, хорошенько перемешиваем, накрываем крышкой и оставляем на медленном огне на 3–4 часа. Периодически можно подливать немного теплой воды, чтобы не пригорело.

Стракотто выкладываем на блюдо, удаляем веревку, поливаем соусом. Подаем его, отрезая кусочек, поливая тем же соусом, в котором готовилось.

* * *

Друзья потом сказали, что во Флоренции есть тайное место, где столик надо заказывать сильно заранее. Выдаю секрет: называется оно траттория L'Brindellone. Здесь готовят прекрасное стракотто, на сегодня это одно из редких мест во Флоренции, где его можно попробовать.

Ускользнуть в сад, проверить, как там работают садовники, Фьорелле не удалось, я схватила пожилую синьору за руку.

– И все-таки я от тебя не отстану! – Ti prego! Ну, пожалуйста, расскажи про ризотто!

Синьора вздохнула: – Слушай.

Ризотто с белыми грибами, risotto con funghi porcini

Ингредиенты:
• 320 г риса (для ризотто)
• 40 г сушеных белых грибов
• 60 г тертого сыра пармезан
• 1 л овощного бульона (по 1 морковки, сельдерея, луковицы)
• 1 маленькая луковица
• ½ стакана белого вина
• 20 г сливочного масла
• Оливковое масло

• Соль по вкусу

Замачиваем сушеные белые грибы в теплой воде не менее двух часов. Готовим овощной бульон.

В сковороду в смесь сливочного и оливкового масла добавляем рис, мелко нарезанную луковицу и грибы и обжариваем. Как только все рисинки стали прозрачными, добавляем белое вино, все перемешиваем и даем испариться.

Подсаливаем и добавляем бульон так, чтобы чуть-чуть покрыть рис, готовим на медленном огне, постоянно помешивая. Когда он будет готов – это примерно 20 минут, добавляем тертый пармезан, перемешиваем, держим на огне еще минуту и выключаем огонь.

Набережные Арно. Флоренция

– Такое ризотто можно готовить круглый год, а сейчас вон сколько грибов, лучше делать со свежими.

– Но это обычный рецепт ризотто! Почему же твое лучшее?

Синьора вздохнула:

– Ладно, слушай, в чем дело. Перед тем как положить грибы и рис, я обжариваю с луком домашнюю колбаску. Потом, перед закладкой риса, убираю. Она дает свой аромат и насыщенность ризотто. Ты его не почувствуешь, вкус грибов сильнее, но с колбаской совсем другой вкус блюда.

Томатный соус с грибами

С грибами и томатный соус можно приготовить, но грибы

должны быть свежими, не сушеными.

Ингредиенты:

• 6 столовых ложек оливкового масла

• 200 г свежих белых грибов

• Зубчик чеснока

• Веточка петрушки

• 500 мл домашнего томатного соуса (мякоти помидоров, помидор без кожицы в собственном соку)

• Соль, перец по вкусу

Грибы очищаем острым ножом, быстро промываем под струей воды, оставляем чуть подсохнуть. Режем грибы тонкими вертикальными ломтиками, измельчаем чеснок и петрушку, обжариваем в сковороде на оливковом масле. Добавляем томатный соус, соль, перчим по вкусу и тушим на среднем огне 45 минут, пока соус хорошенько не загустеет.

Соус можно использовать для пасты, ризотто, к мясу, к поджаренным ломтям хлеба, для картофельных ньокки, для фасоли. Можно приготовить, заморозить и использовать по мере надобности.

Маленький секрет: добавьте пару кусочков предварительно замоченных сушеных грибов, это усилит вкус.

– Но никогда, никогда не используй воду, в которой замачивались грибы, и не слушай тех, кто так делает, – предупредила синьора Фьорелла. – Это испортит вкус любого блюда с сушеными грибами.

– Может, и в этом секрет твоего ризотто?

– Может, и в этом.

Тут я облегченно вздохнула и передала замок в умелые руки Фьореллы, а то, упаси боже, могу не только травку для вертепа купить, но и елку по своему вкусу установить, нарушив вековые традиции! Лучше я, как и собиралась, поеду в Сан-Джиминьяно.

* * *

Сан-Джиминьяно сиял в ливне как древняя антикварная брошь, промытая специальным раствором.

Главная туристическая завлекалочка Тосканы одних цепляет настолько, что они сворачивают с запланированного маршрута и остаются на день, потом на следующий, потом на неделю, а для других это просто место на пути туристической группы.

Город ста башен, тосканские небоскребы, как только не

называют этот городок, где летом на центральных улицах не протолкнуться, пока не свернешь на маленькие, боковые пустынные улочки.

Здесь я ела одну из лучших брускетт в своей жизни, а знаменитое кафе-мороженое, где отметились и премьер-министры, и королевские особы, – выше всяческих похвал. А еще здесь есть музей вина. Местное вино «Верначча», известное, как говорят, уже тысячу лет, впитало в себя соломенный вкус жаркого тосканского лета.

Летом можно часами сидеть на центральной площади, смотреть на уличные сценки, на сменяющие друг друга группы туристов с обязательными снимками у Чистерны – средневекового колодца…

Под осенним дождем не посидишь на площади, да и столики убраны, но дочиста отмытые камни заставляют пьяццу сиять, словно бриллиант, чего не увидишь жарким летом, а скоро включатся рождественские гирлянды и зажгутся – вот только бы кончился дождь! – факелы в старых держателях… Кажется, что башни склонились над площадью, баюкая ее в ладонях, словно чашу.

Сан-Джиминьяно, пьяцца Чистерна

Башня дворца Кортези прозвана Башней Дьявола, это одна из четырнадцати сохранившихся башен Сан-Джиминьяно. Как-то

владелец дворца вернулся из дальних краев и удивился: ему показалось, что башня выросла с тех пор, как он покинул свой дом. Странно, но это действительно оказалось так! А кому еще могли приписать такое мистическое действо в средневековом Сан-Джиминьяно? Естественно, дьяволу. На самом деле у башни как бы двойной фасад. И в определенном ракурсе с виколо дель'Оро кажется, что башня подросла на целый этаж.

Виколо дел'Оро – золотой переулочек, получил свое имя благодаря лавкам мастеров-баттилоро, разбивающих и распластывающих монеты в металлические листы, из которых потом вырезали золотые листья – основу декоративных столов, потом основа расписывалась, превращая столы в произведения искусства.

У башни множество отверстий в каменной кладке, служивших для установки деревянных брусьев, поддерживавших опоясывающие башню балконы, в случае опасности хозяин башни мог беспрепятственно пройти на другую ее сторону. С оборонительными целями сделаны и узкие окна-отверстия, в тот период функциональность преобладала над эстетикой.

Такой же балкон был и на последнем этаже башни. Собственно, он вполне различим и сейчас. Именно он и создавал снизу впечатление, что башня ниже, чем есть на самом деле, со стороны площади. С другой точки над башней словно вырастал целый этаж.

Тем не менее, легенда прижилась и дала башне ее новое имя.

А мы попробуем приготовить ореховый соус из Сан-Джиминьяно.

Ореховый соус, salsa alla noci

Можно готовить его для длинной широкой пасты, типа паппарделле или тальятелле, и для короткой – обрезанными перышками, пенне, и со спагетти.

Это осенний соус, который готовили из только что собранных орехов. Все очень просто, поэтому не трогайте комбайн, а сделайте все руками, в ступке. У меня она старинная, чугунная, неподъемная, пестик тяжеленный, зато все получается как надо.

Ингредиенты на 4 порции:

- Зубчик чеснока
- 500 г грецких орехов, очищенных
- ½ стакана оливкового масла
- Горстка кедровых орешков

• 1 столовая ложка сухой или свежей мелко нарезанной петрушки

• Соль и молотый перец

Грецкие и кедровые орехи измельчим до однородности в ступке, чеснок пропустим через пресс и добавим к орехам. Приправим по вкусу петрушкой, солью и перцем и тонюсенькой струйкой вольем оливковое масло, постоянно помешивая, – должна получиться однородная масса консистенции густой сметаны.

Теперь польем вашу пасту или обмакнем кусочки курицы/утки. Можно использовать и как соус для мяса, и даже для ризотто, и для брускетты.

* * *

Когда я добралась домой, до Верхнего города, Чертальдо Альто, колокол старого храма уже пробил восемь вечера.

Храм Святых Якопо и Филиппо был построен к XII веку. На самом деле это не просто храм, это маленький монастырь, который закрылся только двадцать лет назад, в конце девяностых, после чего на базе ценных произведений искусства в 2001 году здесь открыли музей церковного искусства. Внутренний дворик до сих пор напоминает о монастыре не только внешне, но и тишиной, и умиротворенностью.

Несмотря на то, что главный храм города теперь в нижней части и все основные службы проводятся там, старый храм не закрылся. Каждый вечер собираются на мессу жители верхнего города и потом до самых густых сумерек, почти до темноты, сидят на стульчиках на маленькой площади или вдоль улицы, общаются. Вот такое разнообразие деревенской жизни.

Приезжая, я всегда захожу сюда, посидеть в тишине и прохладе пустого древнего зала и навестить тезку – Блаженную Джулию, патронессу города.

Хотелось бы попасть однажды на ее праздник, в сентябре, когда рыцари ордена Блаженной Джулии устраивают шествие и приезжает народ из многих мест. Единственное, что меня немного коробит, это любовь итальянцев выставлять мощи напоказ, несмотря на нетленность останков, жутковато смотреть на обтянутый пергаментной кожей череп. Поэтому я предпочитаю просто молча посидеть рядом, особо не заглядывая в гробницу.

Здесь же, в храме, покоится Боккаччо. Музей церковного искусства входит в единый комплекс с музеем Боккаччо и палаццо Преторио, и билет выдается один. Мой любимый экспонат музея – прекрасная икона, автора которой не

определили, приписывают ее Амброджио ди Бальдезе.

Многие работы очень старые, и автор определяется только по школе, здесь тосканская школа, там конкретнее – сиенская. Мастерская Бернардино Почетти, Маэстро дель Бигалло, рядом Ченни ди Франческо: его Мадонна ди Латте, или Млекопитательница. И прекрасная терракотта делла Роббиа, трогательно именуемая «Снежная Мадонна со Святыми».

Здесь же в музее – крест из Петроньяно, главный крест алтаря из храма Семифонте, города-призрака, когда-то, по легенде, прятавшего частичку Святого Грааля. Глаза Христа на кресте открыты, это так называемый «крест триумфатора», означающий торжество над смертью.

Пока точно даже век не определили – понятно только, что изготовлен он до XIII века… И называют его теперь «Крест из Петроньяно», где он был найден, уцелев после гибели исчезнувшего города Семифонте. Кое-кто из историков приписывает кресту иерусалимские корни.

Рядышком – церковь Сан-Томмазо, Святого Фомы, составляющая единое целое с дворцом правителей долины. Сюда во время празднований переносят мощи Блаженной Джулии. Внутри настоящие сокровища итальянского искусства, работы Гирландайо, Беноццо Гоццоли. В этой церкви найдено и перенесено в храм нижнего города распятие, которому молилась в своей замурованной келье в XIII веке Блаженная Джулия делла Рена.

При этих словах одна из моих подруг оживилась бы:

– Я же говорила, что душа таинственного города Семифонте перешла к Чертальдо! Один из его мессеров – Скотто делла Рена да Семифонте и был предком Блаженной Джулии, ставшей патронессой Чертальдо!

В его замок я и приезжаю. Жаль, что крест стал экспонатом музея, но главное, что он сохранился, именно такие реликвии создают особенную атмосферу города…

* * *

К прощальному ужину я почти опоздала, а ливень зарядил такой, что ничего не было видно, сплошная стена, еще и туман начал сгущаться.

Но я все-таки надела и вечернее платье, и каблуки, и жемчуг, и в компании хозяина замка и профессора, антиквара, ювелира Игнасио мы отправились в городок Марчалла, половина которого принадлежит коммуне Чертальдо, половина – коммуне

Барберино. Так и живет народ на узкой улице: в домах с одной стороны они чертальдини, с другой – как их там правильно – барберинези.

– Ну, поднимем бокалы и скажем «арриведерчи, Джулия!» – предложила я, как только мы сели за столик в траттории «Франтойо» (frantoio – это маслодельня для оливкового масла).

– А что, ты не останешься на ужин? – тут же сделал большие глаза хозяин замка.

И на мое утверждение, что такой ливень здесь потому, что это Тоскана рыдает, я же уезжаю! – ответил:

– А в день твоего приезда она от чего рыдала – от радости?

Терраса в замке Чертальдо

В общем, не дали мне расстроиться и поплакать, в этой компании разве поплачешь!

Мы возвращались домой очень медленно, на долину опустился холодный туман, а в динамиках звучала опера, гармонично соединяя в одно целое туман, музыку и деревья, низко склонившиеся над дорожками. Впереди на горе спал древний город, поскрипывая своими ставнями и вздрагивая во сне верхушками башен…

* * *

Про тратторию «Франтойо» говорят, что это место, куда хочется возвращаться. Здесь домашняя семейная кухня, и кроме типичных тосканских блюд, это одно из немногих мест, где – о ужас! – жарят во фритюре, но поверьте, у них это получается прекрасно.

Это только кажется нездоровой пищей, традиционные тосканские цветки тыквы, цветки цукини, листья шалфея жарятся именно так, и это очень вкусно и полезно!

Одним из блюд хозяев заведения я хочу поделиться.

Мальфатти, «котлетки» из рикотты и шпината

Ингредиенты:
- 600 г шпината
- 200 г рикотты
- 2 яйца + 1 желток
- 120 г тертого сыра пармезан
- Примерно 180 г муки
- Щепотка мускатного ореха
- 150 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- Соль и перец по вкусу

Хорошо промываем шпинат, опускаем его в кипящую воду, покрывающую шпинат на палец, и кипятим в течение 1–3 минут. Сливаем воду, даем шпинату остыть, теперь хорошенько выжимаем его, чтобы ушла лишняя жидкость, и режем ножом на неровные средние кусочки.

Растапливаем 30 г сливочного масла на сковороде, обжариваем зубчик чеснока, затем добавляем шпинат и на несколько минут оставляем всю смесь на медленном огне, помешав ее один раз. Приправляем солью, снимаем с огня и даем остыть.

В большой миске смешиваем шпинат с рикоттой, яйцами и яичным желтком, половинкой натертого сыра, щепоткой мускатного ореха и добавляем чуть-чуть муки.

Хорошо перемешиваем все вместе вручную, добавляем щепотку соли и свежемолотый перец. Делаем котлетки слегка вытянутой формы, берем смесь ложкой, помогая себе руками, посыпанными мукой, обваливаем в муке и помещаем на пергаментную бумагу.

Теперь доводим воду в кастрюльке до кипения, чуть-чуть подсаливаем, опускаем туда котлетки и буквально несколько минут, пока вода снова не закипит, варим их и вынимаем шумовкой.

В большой сковороде растапливаем сливочное масло и приправляем шалфеем. Осторожно опускаем туда котлетки и даем чуть-чуть поджариться, не переворачивая их, а покачивая сковороду.

Перед подачей посыпаем оставшимся тертым сыром.

* * *

Ни одна крошка не пропадает на кухне у крестьянина, не исключение и черствый белый хлеб. В Тоскане из него готовят множество блюд. Это основной ингредиент для панцанеллы – салата из черствого хлеба, сбрызнутого бальзамическим уксусом, в который добавлены мелко нарезанные свежие помидоры и травки. Это прекрасная закуска в жаркий день к бокалу белого вина.

Панкотто – хлебный суп, в более прохладное время года имеющий десятки вариаций, единого рецепта для этого блюда не существует. Даже в риболлиту – знаменитый тосканский суп – добавляется черствый хлеб.

Пассателли – паста, сделанная из хлебных крошек, яйца, сыра пармезан. Подается такая «шершавая» и грубоватая паста в говяжьем бульоне.

Как панировочные сухари крошки используют при жарке рыбы и морепродуктов, обваливают в них мясо, когда готовят «котолетта миланезе» – типично австрийское блюдо, прижившееся в Северной Италии и популярное по всей стране.

Помидоры «аль форно»

С хлебными крошками готовят помидоры «аль форно» – в печи (духовке).

Ингредиенты:

• 20–25 маленьких переспелых помидорок черри
• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
• 1½ чашки крошек из сухого белого хлеба
• ½ чашки мелко нарезанной петрушки
• 2 средних зубчика чеснока, пропущенных через пресс
• 4 столовые ложки оливкового масла (сначала добавляем в смесь одну, затем понемногу остальные три)

Разрезаем помидорки на 2 части, солим и даем постоять так

полчаса. Разминаем помидорки вилкой и перемешиваем.

А теперь смешиваем все ингредиенты, укладываем в форму для запекания и ставим в холодную духовку. Если получилось слишком сухо, можно добавить немного воды.

Зажигаем огонь и ставим температуру на 180 ˚С. Запекаем примерно полчаса, проверяем по ходу запекания: должен получиться пирог с чуть влажными томатами. Если не готово – убавляем температуру на половину и проверяем каждые 10 минут.

Как только мы видим консистенцию пирога с чуть влажными томатами, – выключаем духовку и вынимаем форму.

То, что у нас получилось – это не пицца, не хлебный «торт» – торта ди тесто. Это простейший «хлебный» пирог, который, нарезанный на кусочки, прекрасно подходит к сухому белому или игристому вину на аперитив.

Львы и ливни Флоренции

Поздней осенью в тосканских городах устанавливаются праздничные декорации. Освещаются гирляндами флорентийские улицы, переливаются отражения в лужах после недавнего ливня, и чувствуешь, что скоро Рождество.

Шум дождя за окном вперемешку с гудками автомобилей и традиционными визгами моторино, смех запутавшихся зонтиками прохожих, пытающихся перепрыгнуть потоки воды на мостовой, далекий звон колоколов церквей Санта-Кроче или Оньисанти – это тоже очарование Флоренции.

Столица Тосканы отличается от известных туристических мест.

Рим настолько полон историей, красотой, особой атмосферой, что практически каждый найдет там уголок лично для себя, в Рим можно приезжать и десятый раз, и сотый, и каждый раз открываешь что-то новое, доселе незнакомое.

Венеция исключительно фотогенична. Она однообразна, но прекрасна, остановись на любом углу, на любом мостике, и ты сфотографируешь узнаваемый всем миром вид.

Флоренция совсем другая. Тяжелые темные фасады ее дворцов не пускают случайные взгляды. Ты можешь разочароваться с первого взгляда, и со второго, и даже с третьего, а потом вдруг маленькая деталь, луч солнца, упавший под определенным углом, отражения мостов в темной воде Арно, туман с холмов – и ты покорен навеки.

Есть у меня знакомая – пресыщенная путешествиями дама с высокомерным отношением ко всему, что ее окружает. Она проехала Венецию, удивленно говоря: – И что там такого? Ну, Венеция, – она ехала дальше, гуляла по площадям и музеям в разных итальянских городах. Но однажды, с головной болью и подскочившим давлением, она, ненавидя весь мир, брела за гидом по серо-коричневым улицам Флоренции. И вдруг из-за угла ослепил взрыв – фасад флорентийского Дуомо.

– Я не видела ничего прекраснее! – сказала моя знакомая, забывшая и про давление, и про головную боль.

Порой не жаркий летний город, а вот такой, бежево-коричневый, умываемый ливнями поздней осени, сильнее трогает сердце. Выпускает ноябрьский туман антикварную шкатулку по имени Флоренция из холодных лап, уползает вдаль, в холмы, и среди серого осеннего дня согревают душу теплые краски ее дворцов.

* * *

Дремлет под дождем Мардзокко, лев – символ Флоренции.

Увидев на фреске или барельефе крылатого льва, на крепостных стенах где-то в Хорватии или Черногории, даже не бывавший в Италии человек сразу вспомнит о Венеции и крылатом льве святого Марка.

А фигура флорентийского символа – Мардзокко – не так известна. На площади Синьории у палаццо Веккьо уже несколько веков держит гордый лев работы Донателло герб Флоренции в своих лапах. Помните историю о статуе бога войны Марса на Понте Веккьо? Имя Марса и трансформировалось в имя льва – Мардзокко, происходящее от латинского Мартокус, маленький Марс.

Почему именно лев? С этим мощным и царственным зверем Флоренция связывала свое политическое и военное могущество.

Кроме того, как известно, долгое время враждовали Флоренция и Пиза, и так как льва считали единственным зверем, способным убить орла (символ Пизы), то неудивительно, что именно лев был так близок флорентийцам.

Как-то раз, примерно в 1200 году, лев в клетке был выставлен на площади на обозрение всех жителей, как символ флорентийского превосходства. Легенда рассказывает, что клетка неожиданно открылась, и лев вышел на площадь… В панике побежали прочь зеваки, лишь один малыш замер, глядя на льва. Медленно подошел лев, осторожно взял в пасть ребенка – и принес его к ногам замершей в ужасе матери. А потом спокойно вернулся в свою клетку. С этого дня флорентийцы прониклись еще большей любовью к своему символу.

Спустя столетие семья Медичи объявит Мардзокко защитником города и собственного рода, а работа Донателло украсит площадь Синьории.

И сегодня, кроме знаменитой фигуры на площади, Мардзокко можно встретить повсюду. Поднимите глаза на башню Арнольфо – с высоты смотрит на Флоренцию ее лев. Он на фреске в зале Джильо в палаццо Веккьо, а две фигуры охраняют вход во дворец.

Есть даже неприличная флорентийская шутка: когда бронзовый лев с башни писает в Арно, вода в реке поднимается! Действительно, когда приходит сильный ветер, то фигурка флюгера поворачивается в сторону Арно.

Спят флорентийские львы на бортике старого фонтана в Эмполи и во многих других тосканских городках можно встретить это гордое животное. А еще – обратите внимание – бронзовые львиные лапы поддерживают фонари на набережной. Спустя века

по прежнему хранит Мардзокко свой город над рекой Арно…

* * *

Мне нравится жить на флорентийской улице Проконсоло. И до Дуомо две минуты пешком, и до пьяцца Синьория, и рядом музей Барджелло и Бадия Фьорентина.

Вдоль улицы крепостями выстроились массивные старые дворцы, как тяжелые сундуки скрывают они внутри свои сокровища. А вокруг и кафе, и маленькие заведения в три столика в крохотном зальчике, где повар, кассир и официант и даже гардеробщик в одном лице. Иностранец если заглянет – то с испугом убежит, не поняв, что тут делать-то.

Напротив отеля «Кавур» – траттория «Густо Лео», где девочки официантки стремительно летают с подносами, а цены совсем невысокие для центра города. Здесь даже меню дня чисто флорентийское, и на следующий день тебя узнают, спрашивают, понравилось ли блюдо, расстраиваются, если не доешь, когда уже сил не хватает на порцию такого размера.

Сегодня большинство едальных заведений превратились в чисто туристические, и за настоящей тосканской кухней флорентийцы уезжают подальше.

Например, в крохотный городок Монтелупо Фьорентино, совсем рядом с Флоренцией, здесь в здании мельницы 1400 года уже давно кормит знатоков тосканской кухни ресторан «I Palmenti» (мельничные жернова). Несмотря на свой внешний вид в стиле «рустико» – старый каменный дом, деревенская обстановка, – это ресторан высокой кухни по весьма приемлемым ценам.

Один из их кулинарных шедевров – закуска под названием «Морское трио из Пальменти». Три большие средиземноморские креветки на гриле подаются вместе с нежнейшим муссом из каракатицы, норвежского лосося и тончайшими ломтиками трески. Рецепт изумительного соуса, который сопровождает блюдо, держится в секрете. Или запеканка из овощей и трав по сезону на подушке из расплавленного овечьего сыра пекорино. В кантине ресторана – лучшие вина Тосканы.

Или – выдам один местный секрет – во Флоренции держит марку ресторан «Латини», филиал которого вместе с небольшим отелем спрятался в холмах неподалеку от Чертальдо.

Если тебе не знакомо заведение, сказали однажды флорентийские друзья, смотри на цену за бутылку кьянти, и если она выше 12 евро – разворачивайся и уходи. Зачем тебе

туристическая кухня!

Хотите вкусно поесть во Флоренции – читайте отзывы в трипадвайзере или слушайте советы гидов. Это будет хорошая еда усредненного по туристическому спросу меню. Но если вы хотите настоящей тосканской кухни – спросите об этом флорентийцев. И тогда обычный брусок поленты – кукурузной каши – превратится в горшочек из печи с тремя видами сыра, и от этого блюда невозможно будет оторваться.

Несколько популярных заведений:

Между крепостью Фортецца ди Бассо и вокзалом Санта-Мария-Новелла на виа Гвельфа расположилась траттория «Ла Грателла» с прекрасным внутренним садиком с блюдами традиционной кухни с древними корнями и прекрасными винами.

На виа Бенедетта – ресторанчик «Бенедикта» с 3 *вилками* Мишлен. Здесь кухня уже изысканная с претензией. Например, равиоли они умудряются подавать в томатном супе.

Про звезды Мишлен знают, пожалуй, все. Но кроме звезд, которые присуждают повару (уходя из одного заведения в другое, повар «забирает» звезды с собой), есть и знаки, которые получает само заведение, например, как в этом случае, «вилки», или перекрещенные ложка и вилка, свидетельствующие об уровне комфорта в ресторане. Их присваивают в количестве от одного до трех. Красный цвет этого знака свидетельствует об особенной атмосфере и высоком качестве обслуживания. Мишлен присуждает еще одну награду – Bib Gourmand. Ее дают качественным гастрономическим ресторанам. Пиктограмму в виде двух монет получают рестораны, в которых можно поесть дешевле, чем за 20 евро. А в 2016 году появился новый знак отличия – мишленовская тарелка. Как и в случае со звездами, их может быть несколько. Мишленовские тарелки дают тем ресторанам, которые не дотянули до звезд, однако заслуживают внимания и признания. Так что не звездами едиными!

С билетом в парк Боболи можно посетить очаровательные сады Бардини, в глубине которых спрятался один из лучших ресторанов Флоренции – «Легенда монахов», «Leggenda dei frati». Здесь готовят по старинным рецептам террин из голубиной печени и множество прочих изысканных блюд.

«Trattoria Boboli» на длинной шумной улице Via Romana является идеальным местом для отдыха вдали от городского хаоса, недалеко от Палаццо Питти, среди ремесленных мастерских. Здесь три террасы, хорошая кухня на обед и ужин, сюда забегают выпить чашечку кофе.

Это рестораны, куда идешь за соответствующей кухней и

обстановкой. Больше души и настроения в других заведениях.

«Le volpe e l'uva» – «Лиса и виноград», маленький винный рай между Понте Веккьо и дворцом Питти с прекрасным выбором закусок.

«Antica Mescita» на виа Сан-Никколо действительно «антика», здешние подвалы были когда-то криптой церкви Сан-Никколо. Это место ценят за возможность вспомнить старые времена, насладиться настоящей тосканской кухней от «пьяного» кролика до нутового супа с белыми грибами, рагу из дикого кабана, «птичьей фасоли» – среди деревянных столов и скамей, это то место, которые во Флоренции называли «винаино» – очень флорентийские «едальни» с вином.

В Ольтрарно, напротив церкви Санта-Мария-дель-Кармине, расположилась одноименная траттория. Это тоже флорентийская траттория в полном смысле этого слова: шум, всегда занятые небольшие столики, никакого романтического уединения. И меню здесь совсем небольшое. Но бульон из петуха по традиции подадут в фарфоровой чашке, здесь лучший во Флоренции салат с курицей, вкусные тортелли с зеленью и маслом и печень, приготовленная с шалфеем.

Утиная грудка с яблоками

А мы с вами приготовим утиную грудку с яблоками.

Ингредиенты на 2 человек:

- 1 утиная грудка
- 1 веточка розмарина или 1 веточка тимьяна
- Бокал сухого красного вина (не берите вина, которые забьют своим вкусом блюдо, вино должно быть недорогим столовым)
- 2 сладких красных яблока
- Соль и перец по вкусу
- Цедра 1 лимона
- 50 г сливочного масла
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Стакан бульона (любого, но лучше овощного, если возьмете говяжий или утиный, то будет тяжеловато: утка сама по себе не легкое для усвоения мясо)

Очищаем яблоки от кожуры, мелко режем, добавляем натертую на мелкой терке цедру лимона, сухие травки по вашему вкусу, укладываем все в кастрюлю и добавляем чуть-чуть воды. Тушим на медленном огне, пока яблоки не превратятся в мягкое

пюре. Но не перелейте воды, пюре не должно быть жидким.

Утиную грудку надрезаем в нескольких местах, натираем солью и перцем и обжариваем в смеси оливкового и сливочного масла с обеих сторон, убавляем огонь и доводим утку почти до готовности. Если предпочитаете с кровью, то достаточно обжарить грудку с обеих сторон до корочки.

Теперь перекладываем грудку в форму для запекания, поливаем вином, бульоном и ставим в духовку, разогретую до 180 °С, на 10 минут.

Подаем с приготовленным яблочным пюре.

Несмотря на то, что утка довольно тяжелое мясо, в таком виде получается весьма диетической. Оставшиеся после обжарки жир и сок превращают в соус, добавляя хлебные крошки и выпаривая на медленном огне до необходимой консистенции.

К утке, приготовленной таким образом, подаются красные вина регионов Пульи или Венето.

* * *

Все знают статую кабанчика с блестящим носом у рынка Меркато Веккьо. Рыльце его блестит, потому что для удачи вы должны потереть пятачок кабанчика. И никто не проходит мимо. А еще есть история, которую раньше рассказывали на ночь флорентийским детям.

Кабан с наступлением темноты превращался в красивого юношу, «такого же красивого, как святой Себастьян». Однажды в таком обличье он влюбился в молодую флорентийку. Открыв свою тайну, юноша предупредил, что если девушка кому-то об этом расскажет, то он никогда больше не сможет ее увидеть и навсегда останется бронзовой статуей. Но может ли женщина хранить тайну? И наша героиня пообещала молчать, но рассказала своей матери, мать поклялась хранить секрет, но рассказала близкой подруге. Как всегда, и часа не прошло, как об этом узнала вся Флоренция.

С тех пор стоит бронзовый кабанчик у Меркато Веккьо, люди потирают его блестящее рыльце. А та девушка превратилась в лягушку. Сказка уверяет, что все лягушки когда-то были людьми, не умевшими хранить секреты!

* * *

На флорентийской виа Проконсоло расположен внушительный дворец с колоннами – Музей естественной истории. Когда-то здесь жили Пацци и располагалась крохотная лавочка специй, а потом дворец купил Алессандро Строцци.

Строился дворец долгие годы, переходя из рук в руки от одного архитектора к другому. В 1593 году за него взялся Буонаталенти, но и тот после конфликта с сыном Алессандро Строцци от проекта отказался, правда, и поработал здесь долгих 7 лет. В XIX веке дворец перешел к флорентийской власти, здесь было управление тосканской полиции, департамент внутренних дел, управление почты и телеграфа и, наконец, во дворце расположился Музей естественной истории, существующий до сих пор.

Во флорентийских дворцах много тайных дверей… Секретная дверь этого палаццо активно использовалась в бытность его полицейским управлением. Невидимые публикой, сюда проскальзывали тайные информаторы. Окна дворца украшают крылатые чудовища, что способствовало появлению очередной легенды.

Неудивительно, что годами переходивший из рук в руки дворец прозвали незаконченным: до сих пор он известен во Флоренции как Палаццо Нонфинито.

Говорят, что первый хозяин дворца, Камилло де Пацци, заключил договор с дьяволом. Он, как положено при заключении такого договора, заложил свою душу в обмен на строительство дворца: внушительное палаццо должно было быть закончено за один год. Но сделка не состоялась!

Когда строительство подходило к концу и фасад палаццо украсили крылатые чудовища, Пацци потребовал, чтобы дворец был украшен и религиозными символами, как требовала архитектурная традиция того времени. Этого дьявол сделать не мог и с воплями «Нонфинито!» (Не закончено!) убежал в ужасе. Так дворец и остался в памяти как незаконченный – нонфинито. И больше ни одному архитектору не удалось завершить работу дьявола. А герб Пацци спустя столетия, сияет за окном романтически настроенных туристов.

* * *

Флоренция прячет свои маленькие секреты на каждом углу.

Вот дворец Пуччи – монументальное здание на углу улиц Пуччи и Серви. На стене, как положено, герб, решетчатые ставни на окнах, но среди прочих окон одно замуровано. Очередное

привидение, не дождавшееся рыцаря с войны? Нет, реальная история.

Семья Пуччи была тесно связана с семьей Медичи до тех пор, пока Пандольфо де Пуччи не был удален от двора Великого герцога Козимо I за безнравственное поведение (боюсь представить, в чем оно заключалось в те времена). Пандольфо обиделся и запланировал покушение на Великого герцога. А так как тот ежедневно прогуливался мимо дворца Пуччи, то Пандольфо нанял двух убийц, которым легко было убить Козимо де Медичи через широкое окно. Но, как часто бывает с заговорами, его раскрыли. И по приказу Великого герцога окно, из которого планировалось убийство, было замуровано, как предупреждение о превосходстве Медичи над их врагами.

Не знаю, что стало с бедным Пандольфо, может, и простили, тем более что семья просуществовала до наших дней. На мой вопрос принц де'Медичи, нынешний глава Дома, знакомство с которым переросло в дружбу, безразлично пожал плечами – разве интересуют Медичей какие-то Пуччи!

За последние пятьсот лет никто не отважился кладку разобрать, Флоренция по прежнему живет по законам Медичи. И это неудивительно, ведь девиз семьи – «Le temps revient», или «время возвращается».

* * *

Часовня Гроба Господня, пристроенная к бывшей церкви Сан-Панкрацио, не привлекает внимания туристов: во Флоренции слишком много шедевров, которые хочется увидеть за краткий период времени.

Но здесь спрятаны секреты Лоренцо Великолепного. Внутри часовни находится крохотный tempietto, маленький храм, спроектированный Леоном Баттиста Альберти, который называют скрытой жемчужиной Флоренции. В темпьетто похоронен Джованни Ручеллаи, поэт, муж сестры Лоренцо Великолепного Наннины, выходец из богатой флорентийской семьи и спутник Лоренцо в философских и поэтических изысканиях. Есть у маленького «храма в храме» особенность – его внешние стены украшены *герметическими* мотивами и символами, которые изучал философский кружок Лоренцо Великолепного. Архитектор вложил в свою работу тайный смысл, и зашифрованные послания еще ждут разгадки.

Четыре из тридцати панно имеют особое значение.

Всем известен герб дома Медичи, 6 выпуклых золотых шаров

на щите. Их называли и шарами, и пилюлями, связывая происхождение герба с количеством убитых врагов семьи рыцарем Аверардо, впервые получившим герб; или, уверяя, что один из предков был врачом, вылечившим императора Карла Великого, отсюда и фамилия Медичи, или медики. Катерина Медичи украсила верхний шар французской лилией на синем фоне, став королевой Франции.

Но не все знают, что у каждого члена семьи был свой личный герб, чьи элементы представляли значимые события из их жизни.

Два панно на стенах темпьетто представляют гербы глав Дома, начиная от «отца нации», Козимо Старшего. Его герб – три высоких пера, сходящиеся в войлочном кругу, усеянном драгоценными камнями, – на северной стене. На западной – герб отца Лоренцо, Пьеро де'Медичи, где два пера нанизаны на кольцо с большим драгоценным камнем.

На южной стене третье панно, герб Джованни Ручеллаи: парус, раздуваемый ветром, как символ «ветра в парусах семьи», успешно влекущего ее по жизни.

Четвертое панно – личный герб Лоренцо де'Медичи: три переплетенных кольца, отсылающих к магическим артефактам, которыми владела семья, к таинственному кольцу, которое всю жизнь сопровождало Лоренцо и давало ему успех во всем, за что бы тот ни брался. И не зря герб Лоренцо Великолепного находится на восточной стене крохотного темпьетто – копии храма Гроба Господня. Это отсылка к тем древним учениям Востока, которые увлекали философский кружок его друзей.

Страсть Медичи к камням, к заключенной в них силе, была известна всегда. Стоит вспомнить знаменитый алмаз «фьорентино» – бледно-желтый бриллиант весом 137, 27 карата, купленный Фердинандо де Медичи в 1601 году у португальского дона Людовико Кастро, перешедший к дому Габсбургов и даже украшавший их корону, а впоследствии таинственно исчезнувший.

Близкий друг Лоренцо художник Боттичелли даже зашифровал некие секреты, не забыв о кольцах, в своей не столь известной, как прочие, картине «Паллада и кентавр», написанной в 1482 году и сохранившейся в галерее Уффици. Легкое одеяние нимфы отсылает к вдохновению неоплатонизма, а бриллиантовые кольца, украшающие платье, – это намек на гербы дома Медичи.

Считается, что картина эта – символ флорентийского гуманизма, когда грубый кентавр вынужден смириться перед изящной женской силой. Но в картине есть и другой смысл. Она была написана, когда молодой Лоренцо спас Флорентийскую республику, тайно отправившись с риском для жизни к одному из

врагов республики – королю неаполитанскому, что символизируют оливковые ветви мира на ней. Грубый могущественный король Неаполя не устоял и заключил союз с утонченным королем флорентийского Возрождения.

Тайный смысл заложен во многих картинах и архитектурных сооружениях того времени. Возможно, однажды будут расшифрованы символы на барельефах темпьетто.

Имя правителей Перуджи далеко от современной жизни. Оно увековечено в музеях. Нечасто вспоминают о Борджиа в Вечном городе. Но спустя века Флоренция это все еще город Медичи.

* * *

Старинная аптека «Санта-Мария-Новелла» находится на виа делла Скала. В первый момент не веришь, что серые здания – это бывший монастырь. Проходишь вперед, по гулкому вестибюлю, мимо статуй в нишах, и попадаешь в огромный зал с расписными потолками.

А дальше – направо, налево, в закоулочки и уголочки других залов – зал специй, зеленого зала, часовни со старинными аптечными предметами, фресками, старыми книгами – чего там только нет! А вокруг, по сторонам залов, больших и крохотных, стоят шкафы и прилавки: тут тебе и кремы, и лосьоны, и травы, и мази, и ликеры, и меды, и джемы, – просто глаза разбегаются и даже представить трудно, что ты можешь найти в этих шкафах и на этих прилавках…

Вид с высоты на церковь Санта-Кроче, Флоренция

L’Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella, или просто Farmacia di Santa Maria Novella – самая старая аптека в Европе, первое официальное упоминание о которой относится к 1200 году, действующая до сих пор.

Сохранены старые традиции, в согласии с которыми монахи вручную изготавливали тайные и явные зелья. Я бы нисколечко не удивилась, найдя в рецептуре крылья сушеной летучей мыши, глаза жабы или ус черного кота… Может, и преувеличиваю, аптека-то монастырская!

В 1381 году монахи-доминиканцы запатентовали производство собственной воды из лепестков роз, за ней пришли эликсиры, помады и бальзамы, в 1612-м появились специи, а в 1659 году Великий герцог тосканский Фердинандо де Медичи присвоил аптеке титул придворного склада.

Монастырь перестал существовать в девятнадцатом веке, но аптека сохранилась, перешла в коммунальную собственность Флоренции, и с 1866 года помещения арендовались под аптеку Чезаре Аугусто Стефани, чьи потомки до сих пор управляют предприятием.

Редкое, прекрасное и даже таинственное место, если вы не сильно чувствительны к запахам. Там такое смешение трав, эссенций, ароматов, что кажется – тяжелое облако запахов осязаемо стоит в воздухе. Это не типичная аптека. Это травы, настои, ликеры, джемы и прочие снадобья. Это настоящий музей, который стоит посетить, а может, и купить чего-нибудь

таинственно пахучего от головной боли, или от морщин, а может – от сглаза?

* * *

Многие продукты, из которых готовят в Тоскане, используются не только для еды, но и для красоты и здоровья. И прежде всего – оливковое масло. Без него не обойтись при увлечении натуральными средствами по уходу за кожей и волосами. Итальянские подруги уверяют, что секрет хорошей кожи, отсутствия явных морщин, копны блестящих волос – именно в нем.

Например, оливковое масло используют для **снятия макияжа**!

Смочите ватный тампон в горячей воде, удалите лишнюю воду, налейте несколько капель оливкового масла, протрите им лицо и шею, аккуратно удалив макияж; с помощью другого тампона, смоченного в небольшом количестве масла, хорошо помассируйте лицо и смойте остатки теплой водой.

Пилинг: *пищевую соду и оливковое масло смешайте до получения кремообразной консистенции и слегка потрите лицо, затем смойте теплой водой, кожа станет идеально гладкой, и вы даже можете обойтись без крема. Не храним, используем сразу.*

Пилинг *для сухой кожи локтей и пяток: смешайте оливковое масло с горсткой крупной соли, хорошенько втирайте в кожу, промойте. Хорошо подходит как скраб для тела, только втирать надо менее интенсивно. Понятно, что при наличии царапин и прочих раздражений кожи это неприменимо.*

Треть кислого йогурта, треть меда и треть оливкового масла – прекрасная ***питательная маска*** *для сухой кожи.*

Желательно все пилинги, маски, скрабы готовить на один раз.

Оливковое масло не только наносят на мелкие морщинки под глазами дважды в день, утром и перед сном, не только мажут раны и порезы, оно прекрасно подходит для **ухода за волосами**.

Смешайте 2 яичных желтка, 2 чайные ложки меда, 2 столовые ложки оливкового масла; распределите по всей длине волос, аккуратно массируя кожу, оберните голову полотенцем и оставьте как минимум на 30 минут. Тщательно промойте,

вымойте подходящим шампунем.

Более быстрое решение – смешать масло с обычным бальзамом для волос.

***Еще одна маска для волос**: 3 столовые ложки меда и 3 столовые ложки оливкового масла, нанесите и оставьте на 15 минут, хорошо промойте.*

***Для блеска волос**: разогрейте оливковое масло на водяной бане и ватным тампоном равномерно распределите его по волосам, оставьте как минимум на полчаса; промойте.*

Другие продукты, которые можно использовать, если вы заболели

***При боли в горле** его полощут соком 2 лимонов, разведенным в половине стакана теплой воды со столовой ложкой морской соли; а еще настаивают на кипятке свежие листья зеленого базилика.*

***От кашля** пьют столовую ложку лимонного сока с чайной ложкой меда.*

***От головной боли** кладут на лоб ломтики сырого картофеля и укутывают голову шарфом.*

*Чтобы поскорее прийти в себя **после гриппа,** едят спелые помидоры.*

***При усталости** заваривают 100 граммов свежего розмарина в 2 литрах воды, процеживают и выливают отвар в ванну перед ее приемом.*

У всех средств есть противопоказания, и лучше посоветоваться с врачом, чем пить лимонный сок, например, при гастрите.

Ужин с Лоренцо Великолепным

Тосканская кухня никогда не забывала о своих этрусских корнях и о временах Средневековья, но окончательно она сформировалась примерно в XV веке. Именно тогда впервые появилось желание сервировать блюда, украшать их подачу.

В немалой степени этому способствовали флорентийские празднества и карнавалы, трапезы в кругу единомышленников и друзей Лоренцо де'Медичи.

В этот период появились супы, приготовленные на бульоне или молоке, с рисом и крупами, паста с изюмом и сладкими специями, впервые стали готовить фаршированные макароны – будущие тортеллини, но наиболее популярными, тем не менее, оставались мясо и птица. К XV веку восходит традиция запекать мясо под коркой из теста. Интересно, что курсы блюд еще не были разделены на закуски – антипасти, первые и вторые блюда и сладкие десерты – дольчи.

На трапезе в кругу семьи Медичи того времени среди предлагаемых блюд обязательно были яйца. Бедняки яйца почти не ели, их старались продать, чтобы заработать себе на жизнь. А вот в богатых домах яйца шли в ход постоянно. Их популярность была настолько велика, что в старинной тосканской кулинарной книге автор, упоминая о взбитых жареных яйцах, пишет, что рецепт нет смысла приводить, так как он известен всем.

Например, в таком виде:

Взбитые жареные яйца

Варим вкрутую 8 яиц, очищаем от скорлупы, разрезаем яйца вдоль пополам, отделяем желтки. Измельчаем желтки вместе с 1 сырым яйцом, тертым сыром, мелко нарезанным свежим майораном, щепоткой шафрана и звездочкой гвоздики, добавив немного соли. Никаких блендеров, если мы хотим получить аутентичное блюдо, только в ступке, пока не получится однородная смесь.

Формируем шарики размером с желток. Укладываем в одну половинку белка и накрываем другой. Осторожно переворачивая, обжариваем в растопленном сале (думаю, в современном мире это можно сделать на масле).

Подаем, слегка сбрызнув бальзамическим уксусом.

Суп из куриной кожи

В ход шло все, даже такие части, которые мы сегодня предпочитаем не есть, помня об их вредности, например, куриная кожа. Из нее готовился суп.

- 1 крупная толстая курица
- 90 г фисташек
- 6 яичных желтков
- 1 чайная ложка лимонного сока

Варим курицу в бульоне, и когда она станет почти готова, вынимаем и снимаем кожу. Режем на кусочки, укладываем в небольшую кастрюльку, добавляем немного бульона.

Измельчаем в ступке фисташки, добавляем яичные желтки, лимонный сок, тщательно перемешиваем и выливаем в кастрюльку с бульоном и куриной кожей, медленно греем на слабом огне, помешивая деревянной ложкой, буквально пару минут, чтобы схватились желтки.

Укладываем в тарелку большой ломтик поджаренного хлеба, сверху наливаем получившийся бульон.

Иногда в такой суп добавляли немного сахара и корицы. Курица без кожи использовалась в других блюдах.

Яблочный суп, zuppa di mela

Ингредиенты:

- 1,5 кг зеленых яблок
- Веточка дикого укропа
- Черешок сельдерея
- Небольшая луковица
- Оливковое масло
- Соль, перец

Очищаем яблоки, делим их на четыре части, удаляем сердцевину и сразу же, чтобы они не потеряли свой цвет и вкус, кладем их в кастрюлю, заливаем большим количеством воды, как для варки супа. Ставим на сильный огонь под крышку. Как только закипит, убавляем огонь, добавляем укроп, сельдерей, лук и соль.

Готовим около 3 часов на очень слабом, еле горящем огне.

После приготовления приправим маслом и перцем. Подаем горячим.

Соус из дикого зайца, civiero de salvasino (Чивьеро де сальвазино)

• 1 заяц с потрохами (конечно, в наше время можно взять кролика)
• 1 стакан белого вина
• Немного свиного сала
• 1 луковица
• Соль, перец, орегано по вкусу
• Поджаренные хлебные крошки
• Бальзамический уксус

Разделанного зайца или кролика нарезаем на небольшие кусочки, обмакиваем в вине каждый кусочек и обжариваем на растопленном сале с мелко нарезанным луком. Потроха – сердце, печень, желудок – также обмакиваем в вине и размельчаем в блендере (думаю, не имея навыка XV века, мы вряд ли растолчем потроха в ступке до нужной консистенции, но в оригинале, конечно, ступка). Пропустим через марлю вино, в которое макали мясо и потроха.

Когда заяц близок к готовности и становится мягким, вынимаем кусочки, удаляем все косточки, возвращаем мясо без косточек в кастрюльку, добавляем смесь из потрохов, вино, чуть-чуть перчим и солим.

Поджаренные сухие крошки сбрызгиваем уксусом, добавляем сухое орегано, и как только наш заяц полностью приготовился, а он должен стать совсем мягким, практически растворившись в соусе, добавляем эту смесь в соус.

Интересно, что такой соус подавался не только как самостоятельное блюдо, но и к жареному мясу или языку: рецепты того времени содержали указание «накрыть жареный язык чивьеро». Особо изысканным считалось тройное приготовление зайца, где его сначала варят, затем жарят и лишь потом убирают все косточки и снова обжаривают.

Фрикадельки эпохи возрождения

Ингредиенты:
• 250 г мякоти телятины
• 250 г постной свинины
• 100 г ветчины
• 50 г пекорино (или половина пекорино и половина

пармезана)

- 2 яйца
- ½ зубчика измельченного чеснока
- Панировочные сухари
- Соль, перец
- Оливковое масло

Телятину, свинину, ветчину прокрутим в мясорубке и перемешаем в общую массу. Смешаем пекорино с яйцами, измельченным чесноком и приготовленным мясным фаршем, посолим, поперчим, сформируем большие фрикадельки, размером почти с кулак.

Обваляем в панировочных сухарях и обжарим в оливковом масле до золотистой корочки.

По желанию можно посыпать нарезанным майораном и потушить до готовности, добавив горячей воды. Иногда вместо воды тушили в томатном соусе, иногда в воду и в соус добавляли немного красного вина.

Это блюдо присутствовало практически на всех праздниках.

Еще одно популярное блюдо того времени, это Лимония – limonia густой соус, который едят как самостоятельное блюдо

Ингредиенты:

- 2 куриные грудки
- Сало для жарки (можно заменить 1 столовой ложкой оливкового масла)
- 1 луковица
- Горсть миндаля
- 3 крутых яичных желтка
- Травки по вкусу
- 1 столовая ложка лимонного сока

Чтобы сделать лимонию, обжариваем нарезанные на несколько кусочков грудки на сале с измельченным луком, очищаем миндаль (для этого замачиваем его на 10–15 минут в кипятке, сливаем воду и зажимаем каждый орешек большим и указательным пальцами у основания – миндаль сам «выпрыгнет» из шкурки), измельчаем в ступке, добавляем в курицу, тушим на медленном огне до готовности, добавив горячую воду так, чтобы она покрывала грудки. Миндаль добавляем незадолго до готовности грудок вместе с травками по вкусу, затем – слегка размятые яичные желтки. Все вместе перемешиваем.

Перед подачей выключаем огонь, добавляем лимонный сок и

даем блюду постоять минут 5.

Не только куриные грудки готовили таким образом.

Большинство средневековых и ренессансных трактатов о кулинарии содержало рецепты под названием лимония, люмония, ломония или лимонея, к базовому приведенному рецепту добавлялись различные специи (кориандр, мята, даже имбирь) или прочие ингредиенты, например петрушка, свекольная ботва, рис. Считается, что рецепт был позаимствован из арабских текстов XIII века, там он назывался лаймувия. Блюдо сопровождало мясо для пикантности вкуса.

Среди документальных свидетельств о популярности блюда среди знати – обед, состоявшийся в Милане в 1368 году по случаю брака Виоланте Висконти и Лионетто д'Анверса. На седьмой подаче кушаний принесли петуха в лимонии, мясо в лимонии, рыбу в лимонии.

Крем дзамбайоне

До нашего времени дошел десерт – крем дзамбайоне, или, во Франции, сабайон. Версия эпохи Возрождения (с современными венчиками и кастрюльками) такова:

Ингредиенты:
- 8 яичных желтков
- 100 г сахара
- щепотка корицы
- ½ бокала сладкого белого вина

Отдельно приготовим большую емкость с очень холодной водой или льдом – в ней мы будем охлаждать крем.

Крем взбиваем на водяной бане: налив немного воды в кастрюльку, ставим ее на средний огонь. Желтки переливаем в металлическую миску, достаточно глубокую для крема, который будет увеличиваться в объеме в процессе приготовления. Миска должна быть установлена на кастрюльку так, чтобы дно не касалось воды в кастрюльке.

Как только вода в кастрюльке начинает закипать (не кипеть), с первыми пузырями, убавляем огонь до минимального и устанавливаем миску на кастрюльку.

С помощью венчика взбиваем желтки на водяной бане пару минут, чтобы масса стала однородной. Добавляем весь сахар и щепотку корицы и продолжаем взбивать примерно 10 минут, пока

сахар полностью не растворится. Никаких комочков не должно быть!

Когда мы видим, что при поднятии венчика крем стекает с него медленно, вливаем вино.

Сначала наша масса покажется жидкой, но мы продолжаем размешивать, стараясь захватывать и края миски, чтобы на них не оставалось загустевших следов. Помешиваем минут 5, крем снова загустеет и начнет уменьшаться в объеме.

Готовность можно проверить, опустив в крем чайную ложку – если мы ее перевернем, крем не будет стекать, даже при наклоне останется в ложке. Вот тут миску надо быстренько снять с огня и установить для охлаждения в емкость со льдом или очень холодной водой.

Происхождение этого крема доподлинно неизвестно, а с названием связаны различные истории.

Одна из историй датируется 1500 годом, когда капитан Джованни Бальони прибыл к воротам города Реджо-Эмилия и разбил там лагерь. Еды катастрофически не хватало, и несколько солдат были посланы, чтобы взять продукты для лагеря у местных крестьян. Но солдаты смогли принести только яйца, вино и травы. Повару ничего не оставалось, как смешать все вместе и нагреть для сытности. Результат превзошел все ожидания. В те времена крем получил имя Джованни Бальони, потом его прозвали сначала «дзамбаджун», затем дзабаджоне и, наконец, дзамбайоне.

Вторая легенда связана с именем пьемонтского монаха-францисканца Фра Паскуале де Байлона, который советовал напиток из яичного желтка для того, чтобы улучшить семейную жизнь: работало блюдо как афродизиак, «оживляя бессильных». Монаха, естественно, канонизировали под именем Сан-Паскуале Байлон (Санбаджон на Туринском диалекте), а пьемонтские женщины начали продавать чудодейственный рецепт. Так он начал свое шествие по другим частям Италии. А Сан-Паскуале, или Санбаджон, или святой Иоанн Байлонский был избран покровителем туринских кондитеров.

Еще одна легенда гласит, что пришел крем с венецианских берегов будущей Хорватии и Словении.

* * *

Между 1469-м и 1492 годами, когда Лоренцо де'Медичи управлял городом, Флоренция переживала время исключительного развития, будь то живописи, архитектуры или кулинарии. Развивались искусства разными путями, порой не похожими друг на друга, от описательных работ Гирландайо до утонченного воплощения Боттичелли древних мифов.

Кухня эпохи Возрождения, сохраняя средневековые корни, обогатилась почти театрализованными подачами и могла похвастаться самыми опытными поварами в Европе, которые доводили итальянскую кухню до вершин кулинарной изысканности своего времени.

В этот период широко распространяются жаркое, пироги с корочкой и легкие соусы на основе фруктовых и ароматических растений, появляется настоящая страсть к субпродуктам. Начинается широкое использование молока и молочных продуктов, сливочное масло приобретает большее значение, чем сало, высоко ценятся сливки и вводится в кухню употребление сыра.

Еда бедняков была простой и состояла из множества хлебных блюд. В это время родилось множество доживших до нашего времени кушаний из черствого хлеба, в который в богатых домах добавлялись мускатный орех, корица, гвоздика и самый дорогой продукт – соль. Хлеб все чаще предлагали на вечеринках и свадьбах. На похоронах известных людей того времени его раздавали бедным, чтобы осталась хорошая память об усопшем.

В богатых и знатных кругах выработался этикет:

Не говорите с полным ртом.

Прополощите хорошенько рот перед обедом, потому что в большинстве случаев вы будете пить из одной чаши с соседом и должны проявить уважение, как и ваш сосед к вам.

Не чистите зубы ножом за столом!

Не издавайте неприличных звуков, эпоха Средневековья давно закончилась.

Если вы приглашены в знатный дом, важно надеть красивое платье.

* * *

За столом дома Медичи все предметы обстановки выражали величие правителей Флоренции: вазы, канделябры, столовое серебро выбирались к обеду или ужину за их художественную ценность, стол накрывали с помощью художников, чтобы все было в гармонии.

Ужин мог начаться с пирога с травами, яйцами, специями и шафраном, имбирем и свежим маслом, посыпанного сахаром и кедровыми орехами. За столом подавали пануто – хлеб, смазанный маслом, изготовленным из свежих сливок с сыром, с добавлением сахара и корицы, и «боттильере» постоянно разливал вино. Далее подавалось мясо – например, зайцы, фазаны и роскошная утка в сливовом соусе. Среди сладких блюд – рисовый пирог, крем из дыни, смешанной с яйцом, сахаром и выдержанным сыром и специями, поднос с тонкими блинчиками и пирог с лимонным кремом и миндалем. К сожалению, таблеток для улучшения пищеварения в то время не существовало!

Кухонные работники имели в то время свою иерархию. Повар – «куоко» – обычно был скромного происхождения, основная слава доставалась «тринчианте» – нарезчику мяса, и работа его считалась искусством. «Боттильере» разливал напитки, а «скалько» организовывал трапезу, нанимал поваров и прочих работников. Он же следил за пополнением запасов, покупкой продуктов.

Утка в апельсинах по-тосканski, anatra al'arancia

А теперь давайте попробуем совместить южные апельсины с традиционной птицей Центральной Италии и приготовим утку в апельсинах по-тоскански.

Рецепт дается на четыре персоны.

Ингредиенты:

• Утка

• 3 апельсина

• 50 г сливочного масла

• ½ ликерной рюмочки ликера («Гранд Маринье» или похожие неприторные ликеры – главное, не «Амаретто» и не «Бейлис»!)

• 1 стакан белого сухого вина

• Соль по вкусу

Если утка у вас потрошеная и чисто вымытая, постарайтесь удалить жир и натрите утку солью.

Режем на порционные кусочки, растапливаем в сковороде сливочное масло и обжариваем утку со всех сторон до красивой корочки. Добавляем белое вино и немного воды, чтобы кусочки утки были покрыты. Убавляем огонь и тушим, пока не выкипит вино.

За это время очищаем апельсины от кожуры и всех белых частей. Кожуру на 3 минуты опускаем в кипяток и сразу вынимаем. Сами апельсины выжимаем. Смешиваем сок и кожуру (кожуру предварительно режем), добавляем ликер, тушим минуты 3 все вместе на отдельной сковороде и добавляем в утку.

Когда все выкипело и мясо стало мягким – утка готова. Лучшим гарниром считается картофельное пюре, посыпанное зеленью, или запеченный картофель.

Блюдо украшаем дольками свежего апельсина.

В Италии для таких блюд используют красные апельсины, отличающиеся от оранжевых меньшей сладостью и более пряным вкусом. Интересным вариантом будет замена апельсина грейпфрутом. Уйдет ненужная апельсиновая сладость и с уткой будет сочетаться неплохо!

Время трюфелей

Волшебное время с ноября до Рождества превращает средневековые борги в сказочные декорации.

Загораются гирлянды на замке в Чертальдо, а жители устанавливают у своих домов маленькие елочки. Моя подруга Сабрина обязательно ставит серебряную елку у своего розового домика в Верхнем городе.

Поздней осенью арочка, ведущая в крохотный переулок Викколо делла Лимонайя, где пристроилась неприметная дверь в ресторанчик, украшена огнями и рождественскими гирляндами. Это ресторан-пиццерия «У мессера Боккаччо» в самом центре Верхнего города.

Лет десять назад сюда пришли молодые ребята и за вполне вменяемые деньги стали готовить вполне вменяемые блюда, как классической тосканской кухни, так и привносить что-то свое. Я всегда захожу к ним с огромным удовольствием, люблю и кухню, и старинные своды с алебардами и гербами, и общую атмосферу этого места, хотя некоторые мои чертальдовские друзья предпочитают траттории, где одна семья готовит еду уже не в первом поколении. Зато ребята получили сертификат Tripadvisor в 2014 году. Очень за них рада, заслужили! И до сих пор держат марку.

У гербов и луков в подвалах ресторанчика своя история.

Когда я приехала в Чертальдо в первый раз, были майские праздники. Помню, как меня поразило, что народ в те дни развлекался весьма своеобразно: лучники ушли в холмы на соревнование по стрельбе из средневековых луков. Тогда я еще не знала, что если не Средневековье, то Возрождение до сих пор присутствует в жизни каждого маленького тосканского борго. Традиция стрельбы из луков в Чертальдо существует не первое столетие. Пару лет назад чертальдовские лучники – арчьери – переехали в новую штаб-квартиру, в подземелье, которое не так давно было подвалом ресторана «У мессера Боккаччо». Подвал почистили и преобразовали собственным трудом в средневековый оружейный зал. Период, которым они вдохновились, относится примерно к 1202 году. На древних стенах подземелья появились алебарды и щиты, другие инструменты, которые использовали восемьсот лет назад для обычной обработки полей, но в трудный час эти предметы могли стать оружием для защиты своих земель.

Кожаные щиты местных городков и семей сделаны в наши дни, но точно воспроизводят оригиналы, в том числе и щит мессера Скотто делла Рена из исчезнувшего города Семифонте.

Если вы однажды зайдете в ресторан пообедать, то вас с удовольствием отведут в подземелье, возможно, даже в компании президента чертальдовских лучников.

А захотите приготовить дома блюдо по рецептам из ресторанчика – то вот один из них, кстати, очень популярный и в других ресторанах и тратториях Чертальдо.

Запеканка из цветной капусты, sformato di cavolfiore

Ингредиенты:
- 1 небольшой кочан цветной капусты
- 250 мл молока
- 3 яйца
- 50 г сливочного масла
- 50 г тертого пармезана
- 2 столовые ложки муки
- Щепотка мускатного ореха
- Лавровый лист
- Соль по вкусу

Разбираем капусту на соцветия и отвариваем в подсоленной воде до полуготовности. Нарезаем мелкими кусочками и тушим до готовности в половине количества масла, подсолив по вкусу. Когда капуста почти готова, добавляем чуть-чуть молока.

Из оставшегося масла, молока и муки готовим бешамель классическим способом: растапливаем масло, обжариваем муку до орехового цвета, вливаем молоко, бросаем щепотку мускатного ореха, лавровый лист, чуть подсаливаем и на медленном огне варим до загустения (лавровый лист вынимаем, когда соус начнет густеть).

Смешиваем капусту, бешамель, слегка взбитые яйца и пармезан. Выкладываем смесь в форму для запекания, смазанную маслом (можно по отдельным маленьким формочкам), и запекаем в духовке при 180 ˚С полчаса. Запеканка должна стать плотной с золотистой корочкой. Перед тем как вынуть из формы, даем постоять немного, чтобы остыла.

Подобным образом запекают и брокколи, и зеленую стручковую фасоль, и цукини, и лук-порей, и листья цикория и все, что в голову придет.

* * *

Осень в Тоскане – это время трюфелей в Сан-Миниато.

В отличие от большинства городков этого региона у Сан-Миниато нет ни этрусских, ни даже римских корней. Городок был основан лангобардами, но от этого не стал менее интересным.

Здесь показывают гостям замок XIII века, с башни которого, как говорят местные жители, можно увидеть всю Италию от Тирренского моря до Адриатического (что, конечно же, преувеличено), палаццо Буонапарте – предков Наполеона, *корни которого* из этих мест, а местный монастырь по преданию был основан Франциском Ассизским.

Но больше всего знаменит Сан-Миниато белым трюфелем, самым ценным в мире. Композитор Россини назвал его однажды «Моцартом» грибного мира.

Именно здесь 26 октября 1954 года был найден самый большой в истории трюфель – весом 2 килограмма 540 граммов. Это событие было занесено в Книгу рекордов Гиннеса, а в Сан-Миниато в 2011 году была открыта бронзовая статуя работы Массимилиано Бенвенути, посвященная счастливчику – Артуро Галлерини и его собаке, а заодно и остальным местным «тартуфайо» – охотникам за трюфелями.

Сильный аромат белого трюфеля нравится не всем, некоторые считают, что это аромат давно нестираных носков! Но если понравилось, то будет все сильнее тянуть к блюдам из трюфеля.

Трюфель считают сильнейшим афродизиаком, не случайно у гриба такой сильный запах. Трюфель вырастает глубоко в земле, в корнях дерева, иногда на глубине 20 см под землей, а для дальнейшего размножения нужно, чтобы кто-то нашел его и съел. Например, обожающий трюфели дикий кабан. Не зря именно со свиньями-кабанчиками и со специально обученными собаками (при этом собака изначально должна иметь «талант» к обнаружению гриба) принято охотиться на трюфель. Вот и приходится грибу «кричать» таким сильным запахом:

– Я здесь, найдите меня, пожалуйста!

Ежегодно в ноябре в Сан-Миниато проходит итальянская национальная ярмарка белого трюфеля и связанные с этим днем праздники. В 2019 году юбилей ярмарки – ровно 50 лет назад в 1969 году состоялась самая первая. Традиционно вручают два приза – самому старому охотнику за трюфелями и за самый большой трюфель.

Здесь не только продают и покупают ценный гриб, но и угощают блюдами из него в местных ресторанчиках и на ярмарочных прилавках, здесь можно попробовать и приобрести оливковое масло, различные паштеты, сыры, колбасы и всяческие

сладости с добавлением трюфеля.

К трюфелям принято подавать местные вина, например, к закускам идеально игристое «Spumante L'Erede», из тосканского белого сорта винограда треббиано, ко вторым блюдам – красные вина из винограда санджовезе и темпранилло, например те, что производит в Сан-Миниато винодельня «Pietro Beconcini Agricola».

Вопреки общему мнению, традиции сбора трюфелей в Сан-Миниато не так много лет, как в других трюфельных регионах Франции и Италии. История рассказывает, что в конце XIX века сюда приходили на работу дровосеки из соседней Романьи, которые и начали охотиться на трюфели с собаками знаменитой среди грибников породы лаготто романьоло, напоминающими бородатых лохматых терьеров. За ними приобщились местные жители, хотя до начала XX века трюфели служили больше кормом для свиней, чем шли в пищу людям. И лишь потом стало понятно, что ценный гриб может буквально озолотить бедные семьи.

Сейчас в Сан-Миниато несколько семей, в которых уже не первое поколение становится тартюфайо, а простенькая народная песенка рассказывает, что «Сокровище можно найти между Одери, Монтодери и Поджодери» – тремя деревнями в окрестностях городка. Вот такой каприз природы: кроме Пьемонта самый дорогой белый трюфель растет только на этой небольшой территории среди тосканских холмов.

Охотиться на трюфели со свиньями в Италии запрещено уже более тридцати лет, свинья так любит трюфели и с такой силой роется под деревом, что часто губит всю грибницу и больше трюфелей в этом месте не вырастет.

Собак – по традиции ими остаются лаготто романьоло – учат поиску грибов еще щенками, традиционно это собаки женского пола. Для запоминания запаха щенкам добавляют немного трюфеля в молоко, учат приносить, а потом и отыскивать предварительно закопанную в землю палку, натертую трюфелем. А дальше собаку натаскивают уже на поиск настоящих грибов, как правило, ранним утром и против ветра. Охотничьи собаки, которые могут отвлечься на дичь, для этой «работы» не подходят, но и среди лаготто могут быть «бесталанные» экземпляры, которые так и не научаются трюфельной охоте.

Охотится на трюфели с туристами и муж моей подруги, хозяйки кулинарной школы из Чертальдо Джузеппины. По возвращению, даже если охота была неудачной, вас будут ждать традиционный омлет с трюфелем и прочие вкусные блюда.

Кстати, недавно кулинарная школа Джузеппины – Cucina di Giuseppina – вошла в перечень лучших кулинарных школ Италии.

* * *

В ноябре и декабре Сан-Миниато живет особенной жизнью, со специальными программами для туристов и для гурманов, для любителей истории и всяческих костюмированных мероприятий.

Не обойдут вниманием одну знаменитую некогда жительницу, которой посвящены несколько книг и даже фильм. Это одна из самых известных ведьм Италии – Гостанца.

Часто говорят, что женщины в Европе некрасивы. Спасибо святой инквизиции – пожгли красавиц! Но среди попавших под ее жернова оказывались не только красавицы, а всевозможные знахарки и целительницы. Одной из них была Гостанца ди Либбьяно.

История эта случилась в конце XVI века. Гостанца была дочерью богатого флорентийца и простой служанки, очень рано – в возрасте 8 лет!!! – ее выдали замуж за пастуха. Довольно рано девочка осталась вдовой. С этого момента Гостанца, оставшаяся без средств к существованию, зарабатывала на жизнь как пряха и повитуха, помогая женщинам при родах. Она научилась собирать травы и делать различные мази и настойки, и слава целительницы стала распространяться по всей округе. Видимо, талантливая была девушка, потому что женщины Сан-Миниато предпочитали ее всем остальным акушеркам, а очередь больных у ее дверей росла с каждым днем.

Но, как нередко бывало, от невежества и зависти пошли разговоры, что все таланты Гостанцы от дьявола. И в один не очень прекрасный день в дверь Гостанцы постучалась святая инквизиция.

Гостанцу допрашивали, раздевали в поиске метки дьявола на теле девушки, и, в конце концов, прибегли к пыткам. Гостанцу повесили за связанные сзади руки, в этом случае – одна из любимых пыток инквизиции. Девушка не выдержала пыток и признала все выдвинутые против нее обвинения. Гостанца рассказала, что она действительно ведьма и вступала в отношения с дьяволом, который иногда превращался в кота, проникал в дома, чтобы пить кровь детей. Она призналась, что участвовала в шабашах, которые проходили в прекрасных дворцах, там присутствовали шикарно одетые люди, но дьявол был самым красивым и хорошо одетым из всех и он предпочитал Гостанцу другим ведьмам.

Но тут судья по каким-то причинам был отозван для других дел и на смену ему пришел умудренный опытом и, видимо, более милосердный синьор, который лишь посмеялся над бредом, прекратил пытки и провел самое тщательное расследование,

убедившись, что все свидетельства против девушки это просто оговор недалеких и завистливых соседей. Гостанца была освобождена и спасена разумным судьей. Но сломленная пытками, она была вынуждена покинуть родные места, и ей навсегда было запрещено заниматься тем единственным, что она умела делать так хорошо – лечить больных. Как сложилась дальнейшая судьба девушки – история умалчивает, вряд ли она прожила долго, искалеченная и лишенная заработка. Тем не менее, Гостанца осталась в памяти как одна из самых известных ведьм Италии, героиней книг и фильмов.

Via Maioli, средневековая улочка Сан-Миниато, помнит те времена, как и старинный магазинчик «Il Cantuccio di Federigo». Это имя выбрано не случайно, здесь в замке Сан-Миниато умер в заключении советник императора Фридриха II, один из ярких политиков своего времени, известный в истории Италии, Пьер (Пьетро) делла Винье. Ну, а кантуччи – это знаменитое тосканское печенье, разновидность бискотти, «выпекаемых дважды».

Кондитер Паоло Газзаррини будет цитировать Данте и помогать выбрать выпечку по вашему вкусу, потому что самому сделать выбор просто невозможно! Выбирать придется между пирогами с рикоттой, с кедровыми орешками, кавалуччи (слегка напоминающие куличи, неровные по форме пряники с цукатами), тонкими, как папиросная бумага, тосканскими вафлями бригидини, а главное, кантуччи и бискотти из Прато по средневековому рецепту: рассыпчатыми, приправленными анисом, с миндалем и изюмом. Традиционные рецепты передали по наследству дедушка Вирджилио и папа Рино, до сих пор встающий иногда к печи. Их кулич – панеттоне – получил престижную премию Гамберо Россо. Это один из тех магазинчиков, где до сих пор все делается вручную. И если у синьора Паоло будет немного свободного времени, то из подвалов появится бутылочка винсанто или пассито, и вы будете макать свои кантуччи или бискотти в ароматное сладкое вино.

– Мы не хотим превращаться в обычный магазин с безликими продавцами и спешащими покупателями, – говорит синьор Паоло, – между нами и нашими покупателями всегда должны быть личные отношения. Дружба и приязнь – это главный ингредиент наших сладостей.

* * *

Традиционные тосканские кантуччи – это очень сухое печенье

с добавкой миндаля. Родились они в тосканском городе Прато. Именно такое миндальное печенье и называют кантуччи, все остальные виды – бискотти.

У печенья вытянутая овальная форма, золотистый цвет и заметны кусочки неочищенного миндаля. Если не следовать традиции и не макать кантуччи в десертное вино – зубы сломаешь. Жаль, что уходит традиция, когда в тосканской траттории после обеда гостю подавали в качестве комплимента кантуччи (или бискотти) с рюмочкой винсанто, ликерным сладким вином.

Бискотти, на латинском языке biscoctus – дважды испеченное печенье. На самом деле второе выпекание – это высушивание испеченного и нарезанного на кусочки печенья, из-за чего оно и становится твердым, как сухари.

Кантуччи

Можно попробовать испечь кантуччи и дома.

Тесто для кантуччи состоит из пшеничной муки, яиц, сахара и сливочного масла. В него добавляют неочищенный дробленый миндаль. На первом этапе выпекается широкий и плоский батон – часто неровный, затем выпечка нарезается поперек на узкие полоски и повторно «запекается», то есть высушивается. Некоторые покрывают печенье сахарной глазурью, но это необязательно.

Ингредиенты:

- 200 г сырого неочищенного миндаля
- 2 стакана пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- 5 яиц
- 1 стакан сахара
- Ваниль, цедра лимона и апельсина
- 2 столовые ложки апельсинового или похожего по вкусу ликера

Яйца должны быть комнатной температуры, цедра лимона и апельсина заранее натерта на терке.

Миндаль чуть-чуть подсушим на сковородке, разделим на 2 части – 50 г и 150 г. Меньшую часть зальем крутым кипятком на несколько минут, обдадим холодной водой и очистим от оболочки. Большую часть разрежем на две части поперек, шкурку убирать не будем.

Смешаем сахар с ванилью – по вашему вкусу, точное количество здесь не определяется, смотрите сами, насколько сладкое печенье вы хотите получить. Тщательно перемешаем. В отдельную миску выпустим 2 куриных яйца и 3 желтка, отделив их от белка.

Растопим сливочное масло, чтобы оно оставалось слегка теплым, но не горячим. Добавим яйца в емкость с сахаром. Очень тщательно на медленной скорости взобьем яйца с сахаром до однородной смеси. Сахара после взбивания не должно быть заметно. Добавим масло и натертую цедру лимона и апельсина и в завершение ликер. Все тщательно перемешаем.

Просеем через сито пшеничную муку. Очищенный миндаль измельчим в блендере или кофемолке и добавим в муку. Тщательно перемешаем смесь. Добавим смесь муки и миндаля в чашу миксера к яичной смеси. Продолжим перемешивать миксером смесь. Должно получиться тесто вязкое, тягучее.

Насыпем в чашку с тестом половинки неочищенного миндаля. Размешаем деревянной лопаткой так, чтобы все половинки миндаля распределились равномерно и полностью покрылись тестом. В итоге тесто должно быть нетекучим: придется помогать лопаткой, чтобы выложить его на противень.

Разогреем духовку до 210–220 °С. Противень застелем бумагой для выпечки. Ее можно не смазывать жиром, кантуччи после выпечки легко отделяются и не прилипают. Лопаткой выложим все тесто на бумагу, сформировав два длинных и широких «батона». Тесто расплывается, и слой теста получится высотой не более 4 см. Посыпем тесто мукой и руками сформуем островки из теста шириной около 10 см, по возможности с ровными краями.

Печем 20–25 минут. Тесто должно зарумяниться. Метелкой удалим с поверхности остатки муки. Чуть остудим и острым ножом разрежем «батоны» на полоски шириной 2 см поперек, оставляя на краях «уголки». Нарезать можно и под прямым углом, и наискосок. Нарезанные полоски отправим в духовку подсушиваться.

* * *

Кантуччи и бискотти по старой тосканской традиции макают в сладкое винсанто, буквально – святое вино. Это густое и сладкое десертное вино производят в небольших количествах в Умбрии, Венето, Трентино, но лучшим считается тосканское, произведенное в окрестностях Флоренции и Сиены из винограда треббьяно тоскано и малвазия дель Кьянти, иногда добавляют

немного сортов пино, шардоне или грекетто.

Если больше половины винограда составляет тосканский сорт санджовезе, то вино носит название Occhio di Pernice – глаз куропатки. Гроздья спелого винограда укладываются в специальные деревянные ящики или развешиваются высоко под крышей, в самом жарком и сухом месте, где виноград проводит до 3 месяцев. За это время лишняя влага испаряется, а сладость растет. После первичной ферментации сусла из таких заизюмленных ягод будущее вино дозревает в маленьких дубовых бочонках «caratelli». Минимально допустимая выдержка – 3 года, а для Reserva – 4 года. За это время вино приобретает интенсивный аромат и яркий вкус абрикосов, орехов, меда.

Старая площадь в Чертальдо

Существует много версий, откуда взялось название вина.

По одной из легенд в 1348 году во время эпидемии чумы некий монах давал больным выпить немного вина, остававшегося от причастия. Многие неожиданно выздоровели, и вино стало называться святым. Другая легенда рассказывает, что в 1349 году греческий патриарх Иоанн Никейский, попробовав во Флоренции местное Vin Pretto, сказал: «Xanthos!», решив, что этот напиток попал в Италию из одноименного греческого города. Итальянцы поняли это как «santo», то есть «святое».

Еще одна версия связывает название с тем, что сбор

винограда для него начинают после Дня Всех Святых, вялят до Рождества, а розливом занимаются до Пасхи. А некоторые говорят о благосклонности к этому вину высших церковных чинов и об использовании в церковных обрядах. Как бы то ни было, название прижилось, и более семисот лет тосканцы после сытного обеда макают свои бискотти и кантуччи в густое сладкое вино.

* * *

11 ноября проходит один из самых веселых католических праздников – День святого Мартина. Его отмечают по всей Европе, не исключая, естественно, Италию, с огнями, музыкой и собственными традициями.

Например, в Венеции дети, гремя кастрюлями и крышками, гуляют от кампо к кампо и пристают к лавочникам и просто прохожим, распевая на венецианском диалекте:

Viva viva san Martin
Viva el nostro re del vin!

Да здравствует святой Мартин,
Да здравствует наш король вин!

Это нечто вроде наших колядок – в честь Сан-Мартина, короля вин, когда каждому встречному надо проявить милосердие и подать что-то тому, кто хочет есть.

И если прохожий или хозяин магазинчика-кондитерской выдал маленьким вымогателям сладости или мелочь, то дальше уже прославляют и доброе сердце хорошего синьора, и свой кошель (пакетик, куда складывают приношения), и героя праздника святого Мартина. Ну, а если отмахнулись и не подали, то берегитесь, вслед вам будут нестись порой даже неприличные куплетики о том, что за этой дверью живут дьяволы, за этой стеной нехорошие люди… и пусть метла воткнется плохому синьору в зад!

На собранные монетки покупаются сладости, например традиционные печенья с изображением фигурки святого на коне в плаще и с мечом, покрытые глазурью и разноцветной сахарной пудрой или не менее традиционные сладости с айвовым вареньем.

Святой Мартин – покровитель странников, паломников, путешественников. В наше время – покровитель водителей-

дальнобойщиков и пехоты в армии.

Легенда рассказывает, что однажды, в холодный день 11 ноября святой Мартин спешился с коня у ворот родного города Амьена во Франции и увидел бедняка, замерзавшего у стен города, уже посиневшего от холода. Святой Мартин набросил на бедолагу свой плащ, и неожиданно солнце стало греть совсем по-летнему. И сейчас в этот день в середине ноября неожиданно становится тепло. Не зря несколько дней до и после праздника получили название Лето святого Мартина. Для крестьянских семей эти дни – традиционное закрытие сельскохозяйственного сезона.

В Германии именно День святого Мартина открывает рождественский сезон, а во многих регионах Италии это еще и праздник молодого вина, сопровождаемого жареными каштанами, мясом на гриле и осенними фруктами, например дикой грушей, из которой к этому дню готовят мармелады, пекут сладости.

Но и старое вино течет рекой. Есть даже пословица на романьском диалекте: «che Par Sa' Marten u s'imbariega grend e znèn» – в День святого Мартина напивается и стар и млад!

А еще в этот праздник принято готовить гуся. Венецианцы даже считают, что не съел гуся – не будет удачи. Гуси всегда считались божественными посланниками, фея Мелузина, по легенде, имела гусиные ступни, а сказки Матушки Гусыни рассказывали детям холодными осенними вечерами. Что не мешало с удовольствием гусей готовить и есть. Когда собран урожай и теплые дни сменяются холодными, гусь оказывается идеальнм блюдом к праздничному столу.

В Тоскане меня однажды научили готовить гуся в вине, что несколько не похоже на традиционное приготовление гуся по нашим традициям.

Гусь, обмазанный смесью чеснока, трав и оливкового масла, укладывается в гусятницу и до половины заливается сухим белым вином. Внутрь тушки и просто в вино можно положить крупные сливы, которые впитывают весь лишний жир. Потом, пока гусь тушится в духовке, его лишь слегка поливают оливковым маслом. Так, в вине, и жир уходит, и гусь остается мягким.

Гусь в вине

Традиционный деревенский рецепт приготовления гуся.

Ингредиенты:

• 1 молодой гусь
• 1 веточка розмарина
• 2 зубчика чеснока
• 200 г свиного сала, пропущенного через мясорубку
• Соль, перец по вкусу
• 1 стакан белого вина
• 3 столовые ложки оливкового масла

Очистим гуся, удалив все маленькие перья, очистим кожу, затем удалим все внутренности, хорошо промоем и оставим на несколько часов покрытыми водой, периодически воду перемешивая, потряхивая посуду для циркуляции воды, затем дадим стечь в дуршлаг.

Положим в миксер свиное сало, зубчики чеснока и розмарин, хорошо взобьем. После того как ингредиенты смешаны, возьмем гуся, разрежем его пополам и, посолив и посыпав перцем, вотрем смесь, «массируя» каждую половинку.

В форму для выпечки положим гуся, вольем бокал вина и буквально по капле оливковое масло, будем запекать при температуре 180 °C в течение 90 минут. Примерно через час перевернем на другую сторону и продолжим запекать, периодически поливая образовавшейся жидкостью. Если гусь быстро подрумянится, температуру можно убавить, чтобы он не подгорел.

В деревне принято подавать гуся с запеченной в духовке картошкой.

* * *

Когда мы произносим слово Тоскана, то представляем себе зеленый бархат полей, кипарисы вдоль дорог, золото подсолнухов осенью…

Но бывают и долгие дождливые дни, когда мокнут темные силуэты кипарисов вдоль дорог, приносит ветер опавшие листья на террасу замка, не журчит фонтан во дворе, серыми и коричневыми кажутся высохшие за жаркое лето поля. Но даже поздней осенью Тоскана не менее привлекательна, чем летом.

Кухня в сельской Тоскане, как и во всей Италии, сезонная, и к зиме блюда становятся тяжелее и насыщеннее. Что может быть лучше только что поджаренного у камина хлеба со множеством заправок. Зимняя брускетта гораздо «серьезнее», сытнее, чем летняя…

Вот несколько идей по поводу хлеба.

Сначала, мы обжариваем хлеб – на гриле или на сковороде без масла, потом сбрызгиваем его оливковым маслом и дальше намазываем заранее приготовленные «заправки».

Например: натираем готовый хлеб чесноком, а на медленном огне на сковороде растапливаем овечий сыр; когда он расплавится, насыпаем в сыр мелко порубленные грецкие орехи, размешиваем и лопаточкой намазываем на хлеб.

Точно так же, на натертый чесноком хлеб можно намазывать растопленный сыр пекорино, перемешанный слоями (на хлебе), он будет очень к месту с ломтиками прошутто…

Еще неплохо очень мелко порубить листья руколы, смешать с двумя толчеными зубчиками чеснока и толчеными кедровыми орешками (¼ стакана). Для связки медленно, по капельке, добавить оливковое масло – и перемешать до однородности массы, затем тертый пармезан. И – опять на натертый чесноком поджаренный хлеб.

Теперь к более существенному, хотя лично у меня после такой закуски под вино места в желудке остается немного.

Паппарделле с зайчатиной, pappardelle alla lepre

Так же готовится и с кабаньим мясом. В нашем случае можно попробовать с кроликом.

Ингредиенты:
- Передняя часть кролика
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 1 кроличья печень
- 1 веточка розмарина
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 черешок сельдерея
- Кожура одного апельсина
- 50 г мелко порубленного бекона
- 1 стакан красного вина
- 1 чайная ложка томатной пасты
- Соль
- Перец
- Готовые паппарделле
- Тертый пармезан

Разогреваем масло в сковороде, добавляем нарезанного на кусочки кролика, чуть-чуть кипяченой водички, розмарин, чеснок, лук, сельдерей, прочие травы, в последнюю очередь – измельченную цедру апельсина и бекон. Солим и перчим по вкусу.

Тушим все вместе около 20 минут, добавляем рубленую печень, томатную пасту и вино и оставляем на медленном огне, пока кролик не стал мягким. В случае необходимости, если жидкость выкипает, можно добавить немного бульона или воды.

Кролик готов. Вынимаем, режем на мелкие кусочки, кости убираем – и обратно в соус на полчаса. Получившийся однородный соус – аналогично мясному соусу аль рагу – добавляем в готовые паппарделле или тальятелле и посыпаем тертым пармезаном.

И вот как раз здесь нам очень к месту будет дорогое пьемонтское бароло, в которое незадачливые азиатские туристы требовали положить лед.

* * *

Осенняя Тоскана

Есть блюдо в Центральной Италии, без которого не обходится ни один деревенский праздник, ни одна лавочка в Тоскане, ни одна гастрономия в римских переулках. Это традиционная поркетта.

Это рулет из свиной туши, часто замаскированный под

поросенка, даже голова имеется. А запах! А хрустящая коричнево-золотистая корочка, которая является обязательной частью порции, когда покупаешь поркетту в городской мясной лавке или кулинарии, на сельском рынке.

Конечно, лучшая поркетта готовится в печи, запекается всю ночь. Но и дома итальянские хозяйки с удовольствием делают это блюдо, тогда вместо целой свиньи запекается брюшная часть на шкурке.

Однажды рискнула сделать поркетту и я, с удивлением обнаружив, что это блюдо очень похоже на традиционный свиной рулет, готовить который учили меня в деревнях поволжских республик. Только травки другие.

Поркетта существовала во времена этрусских, Древнего Рима, Средневековья, в эпоху Возрождения, тогда ее готовили на вертеле, а потом гордо выносили на деревянной подставке и устанавливали во главе стола, как царицу праздника, что делают и сейчас.

– Это кулинарный подвиг, – сказала моя тосканская подруга, узнав, что я замахнулась на традиционный рецепт. Я гордо согласилась, хотя особого подвига и не заметила. А больше всего впечатлилась аутентичным вкусом моей поркетты. Это было то самое римское или тосканское блюдо, которое я бежала покупать в гастрономиях по приезде.

Конечно, далеко мне до поркеттарьо, как зовут мясников, всю свою жизнь запекающих свиные туши в печи. Но приготовить стоит!

Поркетта в духовке

Во-первых, итальянские хозяйки делают поркетту либо с розмарином, либо с фенхелем. В середину свиной туши, запекаемой в печи, укладываются свиная печень и селезенка, все дополняется специями, и шкура зашивается.

Для домашней поркетты мы берем кусок брюшной части свинины, прослойки на шкурке, которую на рынках Центральной России и Поволжья называют «на рулет». Мясо должно быть свежим и нежным, с прослойкой сала.

К сожалению, ни один повар не расскажет, сколько травок берется на один классический кусок свиной брюшины, придется смешивать травки на глаз.

Я бы рекомендовала

• 2-килограммовый кусок брюшины

• 4 зубчика чеснока

• 3 столовые ложки оливкового масла

• по 1 чайной ложке с горкой каждой травки (майоран, орегано, кориандр, розмарин)

• Морская соль по вкусу

Мелко нарезанный чеснок, травки – сухой майоран и орегано, кориандр и иголочки розмарина, морская соль и оливковое масло смешиваем в миске так, чтобы все ингредиенты распределились равномерно и получилась тягучая кремовая субстанция. Вместо розмарина можно взять фенхель, а иногда и обе эти травки вместе.

Разрезаем брюшную часть примерно на три слоя. Мне показалось, что удобнее разрезать с одного конца до другого, не отрезая совсем, а оставляя в конце примерно 1–2 см. Следующий слой режем с противоположного конца, так же оставляя примерно 1–2 см в конце. Промазываем каждый слой нашей смесью. Вот в зависимости от того, сколько вам нужно будет смеси, чтобы довольно плотно промазать оба слоя «рулета», вы и берете количество травок, чеснока и масла. Промазали, и аккуратно сворачиваем рулет в трубочку, шкуркой наружу. Стараемся свернуть его поплотнее. Завязываем рулет кулинарной нитью или веревкой из натуральных волокон, которой обычно перевязывают колбасы или грудинку. Завязываем тщательно, чтобы наш рулет не развалился. Укладываем в кулинарный пакет и в холодильник на ночь.

На следующий день вынимаем пакет, делаем в нем несколько проколов, чтобы хорошо проходил воздух, даем отлежаться при комнатной температуре час-полтора и укладываем его в холодную духовку, постепенно, примерно каждые 10 минут прибавляя огонь и разогревая до 180 °С.

Можно готовить без кулинрного пакета для запекания, тогда желательно покрыть рулет пергаментной бумагой (ни в коем случае фольгой!) и периодически смазывать оливковым маслом, чтобы не подгорел.

Через 2 часа огонь убавляем (для молодого нежного мяса в кулинарном пакете для запекания иногда достаточно полутора часов) и готовим на медленном огне еще 1 час. У готовой поркетты коричнево-золотистая шкурка.

Выключаем огонь, оставляем поркетту полежать в духовке еще минут 10, после чего вынимаем и даем остыть. Храним в холодильнике.

Есть холодной. Дав немного отлежаться при комнатной температуре, нарезать на порционные куски шириной примерно в

1 см вместе со шкуркой. Конечно, такая поркетта не сравнится с римской или тосканской, из каменной печи на дровах, где она готовилась всю ночь. Но наше блюдо получится очень похожим!

Осенняя Тоскана

Колле-ди-Валь-д ’Эльса

* * *

«Жертвами» Тосканы становится большинство из тех, кто остановился на некоторое время в ее маленьких городках, где уклад жизни почти не изменился за столетия, несмотря на современные удобства и современную одежду.

Побывав в этом итальянском регионе, мы с вами уже не удивляемся, чем так привораживает Тоскана, стоит оказаться посреди бархата и шелка ее полей, зеленых по весне или приглушенно терракотовых, серо-фиолетовых осенью. Яркие вспышки маков сменяются золотом виноградников, и лишь серебро мудрых олив неизменно царит среди холмов.

Одна моя знакомая сказала, что разочаровалась, глядя на тосканские фото: одни и те же городки, похожие один на другой. Но ни одна фотография не передаст то, чем является Тоскана на самом деле. Это и особенный свет, какого нет в других частях Италии, и линия холмов, не похожая ни на одну другую, и туманы, лениво уползающие в низины, и деревянные скамьи кантин и энотек.

Это кухня, вино и оливки, маки, подсолнухи и виноградники, средневековые городки, темные стражи дорог – кипарисы. Каждый приезжающий сюда находит свой маленький борго, который навсегда останется в сердце.

Это люди, хранящие традиции своих семей и своей земли уже много веков и цитирующие Данте в разговорах с друзьями, это старые замки, где бродят печальные дамы или ищут отмщения некогда бравые кавальери. Вряд ли можно остаться равнодушным к этой земле. И если зацепило, если заползло в душу – уже не оторваться и не вылечиться…

Сказки утки Гвендолины

Бухта сказок у Залива Молчания

Однажды я увидела фотографию: узкий перешеек с яркими домами у кромки воды делит залив пополам и десятки яхт усыпали бирюзовую воду.

Прошло много лет, прежде чем мы приехали в Лигурию, но фотография не забылась и давно уже решила для меня все: если Лигурия – то Сестри Леванте.

Массовый туризм стремится в основном в западную часть Лигурии – Лигурию дель Понente, ведь именно здесь находится знаменитый Сан-Ремо, и Лазурный берег Франции и Монако совсем рядом.

Но основные красоты Лигурии пристроились на берегах восточной части региона, здесь и заполненная шикарными яхтами гавань Портофино, и прекрасное Пятиземелье – Чинкве Терре, пять рыбацких деревень на крутых утесах. Виноградники на каменных террасах над морем чудом удерживаются на выступах скал, разноцветные домики нависают прямо над водой, разбросаны по песку рыбацкие лодки и дремлют в них ленивые коты, стремительно ныряют в тоннели короткие поезда, и так романтичны названия: Залив Поэтов, Залив Молчания, Бухта Сказок.

Закат в Портофино

Много лет назад в Милане я заглянула в парфюмерный

магазин. Продавцы как на подбор, просто модели. Мужские, естественно.

В парфюмерно-гламурном раю я попросила:

– Мне нужны духи, новинка, от Диора – «Memoire di Sorrento».

– Извините, синьора, но таких духов у Диора нет!

– Как это нет? Точно знаю, что есть, только что в журнале рекламу видела! Хочу «Мемуар ди Сорренто»!

Появляется дама – узкий специалист по Диору, так и представилась! И тут блондинку, меня то есть, озаряет:

– Может и не Сорренто. Но точно какой-то итальянский город, точно Диор и точно новинка.

– Ураааааа! – выдохнула облегченно итальянская сторона, – синьора, это же «Escalé a Portofino»!

– Точно! – обрадовалась я.

– Синьора, – обиделся один из продавцов-супермоделей, – где Сорренто, а где Портофино!

– Подумаешь! – с гордостью жителя большой страны сказала я. – 800 километров туда, 800 обратно!

«После этого я просто обязана была сюда приехать, а лучше – приплыть на местном рейсовом пароходике, который ходит между основными городками восточной Лигурии. (Escalé с французского – это приводниться, так сказать, припарковаться в гавань.)

Так все и сложилось.

Да простят меня любители Амальфитаны, но лигурийская ривьера мне кажется прекрасней, будь то претенциозные, с долей всегдашней итальянской безалаберности Камольи деи Дожи и Санта-Маргерита-Лигуре или потертый старомодный шарм Рапалло.

А Пятиземелье просто неповторимо, не зря на многих рекламных фото Италии кроме узнаваемой тосканской дороги среди кипарисов чаще всего радуют глаз разноцветные деревни Чинкве Терре. В 1997 году Юнеско включило это место в список объектов всемирного наследия человечества.

На фоне классической ривьеры Сестри Леванте – обычный городок с большой железнодорожной станцией, терракотовыми и золотистыми виллами среди пальм, высокими яркими домами и традиционной пешеходной улицей с бесчисленными ресторанчиками.

В Сестри красивая набережная, настраивающая на отпускной лад и безмятежность. Отсюда в старый город расходятся улочки-переулочки с интересными зданиями.

Сестри Леванте, залив Молчания

Но главное – тот самый яркий перешеек, делящий залив на две самостоятельные части.

Основной пляж – в Заливе Сказок, названном так в честь Андерсена, конкурс его имени на лучшую сказку ежегодно проводится в Сестри. Это пляж организованный, с лежаками и зонтиками в летнее время, а дальше по набережной, как и в любом другом туристическом месте, рестораны и кафе. Но в отличие от многих других курортов, где море и город разделяет широкая полоса закрытых пляжей, здесь сидишь на скамеечке под огромными соснами или пальмами, а море вот оно, в двух шагах.

Центральная туристическая улица – улица 20 Апреля с магазинами и кафе, поток туристов и местных жителей по вечерам заполняет улицу. Здесь и самый известный ресторан Сестри – «Осьминог Марио» (Polpo Mario).

Улица вьется от одной из центральных площадей – Республики – до небольшой площади у мэрии, на которой расположен главный собор города. Отсюда два пути: направо, на большие, пустынные осенью «официальные» пляжи, и налево, в рыбацкую часть пляжей бесплатных, куда после рабочего дня сползается все местное население. Либо – мимо храма вверх, в некогда рыбацкую деревушку Портобелло – тот самый полуостров, перешеек с фотографии. А там, поднявшись на холм, вы найдете римские развалины и статую Девы Марии, два отеля, один из которых, знаменитый отель Castello, бывший замок с огромным парком занимает большую часть полуострова.

Посторонних туда не пускают, а постояльцы с набережной основных пляжей или от яхт-клуба в конце полуострова могут подняться в отель на лифте, устроенном в скале.

Там же пристроился и второй из дорогих отелей города, Vis-à-vis, он возвышается на холме над городом, и туда удобнее всего подниматься тоже на лифте. На центральной набережной еще один бывший особняк, ныне отель – когда-то резиденция аристократической семьи Бальби, Вилла Бальби, окруженная парком и охраняемая бронзовыми львами.

Сестри Леванте – город одновременно курортный и живой, чем и удобен путешественникам, приехавшим не ради пляжей, а для знакомства с красотами Лигурии, ее кухней и винами.

Кухня святого Стефана

Лигурийская кухня пронизана запахом базилика. В ступке вместе с оливковым маслом, чесноком, сыром и кедровыми орешками базилик превращается в песто, этот известный во всем мире лигурийский соус сопровождает местную пасту трофи и тренетте, используется в овощной лазанье и многочисленных супах. Трудно найти блюдо, где лигурийцы не нашли бы места для любимого соуса!

В приморской части региона рыба – главное действующее лицо в кухне, от традиционных креветок на гриле до морских супов zuppa di mare, всевозможных мидий, осьминогов, каракатиц и жареной рыбы. Здесь много блюд из овощей, мясных рулетов, деревенских пирогов и пирожных и, конечно, фокаччи, а самая известная – фокачча де Рекко.

Но в первую очередь символ лигурийской кухни – фаринаta, тонкая пресная лепешка, иногда тоненькая как блин из нутовой муки. Это традиционное генуэзское блюдо, ставшее популярным в примыкающей к Лигурии северной и приморской Тоскане и на Лазурном берегу во Франции. Итальянские иммигранты с лигурийскими корнями принесли фаринату даже в кухню латиноамериканских стран, например в Аргентину.

Когда появилось это блюдо, историкам неизвестно, считается, что оно родилось еще в дописьменную эпоху, как только кухня узнала нут и из него стали делать муку. Существует легенда, что прародителем фаринаты был плоский хлеб, который римские солдаты в походах пекли на своих щитах. В Ницце и на Лазурном берегу ее называют сокка, в Тоскане – чечина (сделанная из нута) или торта ди чечи (пирог из нута), в Уругвае и Аргентине – фаина.

Фаринаta

Фаринаta готовится из жидкого теста, полученного добавлением муки из нута в смесь воды и оливкового масла.

Тесто заливают на сковороду слоем 4 мм и пекут в течение нескольких минут в открытой печи. Фаринату приправляют свежим розмарином, перцем и морской солью. Традиционно ее нарезают на треугольные куски неправильной формы и едят без соуса из небольших тарелок, посыпая черным перцем по вкусу.

Фаринаta – популярная уличная еда, она продается в пекарнях (forno – печь), в пиццериях, иногда фаринату едят вложенной между двух лепешек фокаччи. Фаринату могут испечь с луком, с несколькими видами сыра или с овощами, например с баклажанами или помидорами, но основные ингредиенты – это мука, вода, соль, оливковое масло. В приморской Тоскане, в отличие от Лигурии, ее не посыпают розмарином. Фаринату называют одним из самых древних блюд, существующих в мире.

* * *

Родившаяся в Генуе фокачча тоже из глубокой древности, у этого блюда этрусские корни, а название произошло от латинского panis focacius, или хлеб в центре огня. В давние времена ее пекли в золе, оставшейся после разведения костра.

Именно фокачча используется в католической церкви при причастии, как Тело Христово.

Фокачча

Классическая фокачча содержит 5 базовых компонентов: мука, вода, оливковое масло, соль и дрожжи. Форма ее может быть любой: круглой, квадратной, в виде удлиненных полос. Традиционно дрожжевая лепешка нежная, пористая, толщиной 1,5–2 см. Бездрожжевой вариант тонкий и хрустящий.

В Лигурии три основных вида фокаччи.

Фокачча Дженовезе (Focaccia Genovese) – это классический вариант с глянцевой маслянистой корочкой. Высота ее колеблется в пределах 1–2 см.

Фокачча ди Рекко (Focaccia di Recco) самая популярная в Лигурии, тонкая бездрожжевая лепешка со слоем сыра в середине.

Фокачча ди Вольтри (Focaccia di Voltri) похожа на классический вариант, примерно такую фокаччу обычно предлагают в итальянских ресторанах в России, она тонкая, хрустящая, с большими пузырьками воздуха.

Фокачча может быть даже сладкой – дольче.

* * *

«Альберго Марина» (морская гостиница) открылась в Сестри

Леванте в 50-е годы прошлого века, когда некий моряк, проплыв по морям-океанам до Америки и проиграв в футбол в матче между тамошними и итальянскими моряками, вернулся и открыл таверну, в которую вложил всю свою жизнь.

Дети продолжили его дело, и сейчас семейный пансиончик украшен фотографиями тех времен – морских походов старого папы Ансельмо по прозвищу Джулин. Дочь Магда управляет рецепцией и занимается административными вопросами. На вопрос о гарантии бронирования синьора написала в ответ:

– Ничего не надо, ждем, только номер телефона оставьте, вдруг потеряетесь! – это было так мило, по-провинциальному, подобные отельчики никогда не разочаровывали.

Брата Магды, долгожданного мальчика в семье, назвали ни больше ни меньше, как именем святого – Санто Стефано. И святой Стефан превратился в потрясающего повара, царит на кухне отеля.

Сколько замечательных блюд мы попробовали!

Сицилийскую капонату знают многие, я сама ее изредка делала, и вариации этого блюда могут быть разные. Но никогда бы не подумала, что блюдо из баклажанов, изюма и прочих ингредиентов в ресторане отеля – это капоната. Сладко-острый вкус совсем не походил на вариации баклажанной икры!

Сначала я на овощную закуску внимания не обратила.

– Попробуй, это что-то интересное – баклажаны с изюмом и орешки кедровые! – уговаривал меня муж. Попробовала, удивилась, спросила официантку, как это называется.

– Ой, – замахала она руками, – это не ко мне, это к синьору Санто Стефано.

Видимо, начальству доложила, и когда я подошла к Санто, он сразу поинтересовался:

– Про капонату спросить пришла?

– Это же не капоната, – удивилась я.

– А вот и капоната, просто наша кухня лигурийская отличается от сицилийской или эмилье-романьской. У нас много общего с кухней французского Прованса. Вот лазанья, или каннеллони, какой там соус? Бешамелла, а бешамелла это что? Сестра-близнец французского соуса бешамель. Так же, как и лигурийский соус песто на юге Франции «писто» называется.

– А вообще, – добавил Санто Стефано, – почему весь мир так любит итальянскую кухню? Потому что у нас, более чем в прочих средиземноморских странах, слились кухни многих национальностей. Мы добавили к своей кухне влияние французской, на юге было сильно влияние греков, на Сицилии – сарацин и испанцев, и получается, что итальянская кухня вобрала

многие черты кухонь соседских, а порой и дальних. – Записывать рецепт приготовилась? – спросил он. – А какой в этом смысл? Мой руки, надевай халат, идем готовить на весь отель.

Горжусь, что никто из постояльцев от моего дебюта не пострадал!

Капоната лигуре от Санто Стефано

Берем 2 цукини среднего размера, 1 большой баклажан или 2 маленьких. Моем, режем на небольшие квадратики, не очищая. Складываем в миску, перемешиваем деревянной лопаточкой. Добавляем 2 среднеспелых помидора, они не должны доминировать, помидоров должно быть чуть меньше, чем треть, по отношению к баклажанам и цукини.

Солим, сбрызгиваем парой капель соуса табаско и небольшим количеством (примерно с ½ чайной ложки) моденского бальзамического уксуса. Уксус лучше брать с пульверизатором, и не наливать в смесь, а опрыскивать ее.

Теперь, в последнюю очередь, 2 пригоршни светлого изюма – сухого, не замоченного заранее, и 1 горсть кедровых орешков.

Перемешиваем все вместе, но не ложкой, а встряхивая посудину. Наливаем в глубокую сковороду немного оливкового масла, выкладываем овощную смесь, ставим сковороду на средний огонь на 5–7 минут, периодически снимая с огня и встряхивая.

Снимаем с огня, выкладываем в керамическую посуду – и пусть остывает. В холодном виде подается как закуска, или как гарнир к мясу, или можно на брускетту положить.

* * *

Даже люди, без особого пиетета относящиеся к овощным блюдам, до последней крошки съедали «зеленые» лазаньи, супы из спаржи, каннеллони с песто, приготовленные Санто Стефано. А лигурийская капоната по его рецепту стала хитом как закуска на любых праздниках, для которых я ее готовлю. Мужчины забывают про мясо, дочиста вылизывая кусочком хлеба тарелку с капонатой.

«Зеленая» лазанья, которую готовит Санто, тоже очень вкусная, сытная и одновременно легкая.

Зеленая лазанья, lazagne alle verdure

Обращаю внимание, что овощи вы можете выбирать по собственному вкусу, единого стандартного рецепта не существует. Я, например, предпочитаю без баклажанов и грибов, но с зеленой стручковой фасолью.

Ингредиенты:
• 3 сладких перца
• 1 баклажан
• 100 г шампиньонов
• 3 пера зеленого лука
• 3 средних кабачка
• 1 веточка спаржи
• 200 г зеленого горошка
• 1 корень цикория
• 500 г бешамеля
• 300 г моцареллы для запекания
• Сыр пармезан, натертый по вкусу
• 3 столовые ложки оливкового масла
• Сливочное масло – на глаз, для обжаривания овощей
• упаковка пластов для лазаньи стандартная (500 г)
• Соль по вкусу

Тщательно моем овощи. Жарим лук на сковороде с маслом и добавляем мелко нарезанные шампиньоны и цикорий. Даем медленно пожариться в течение 5 минут.

Добавляем кабачки, перец и баклажаны и обжариваем все вместе, периодически помешивая. Не доводим до мягкости, следим, когда овощи вот-вот будут готовы, но еще чуть твердые, переложим их в миску, чуть-чуть посолим, перемешаем и оставим. Обжариваем на сливочном масле остальные овощи, опять откладываем в другую миску, подсаливаем и оставляем.

В форму для выпечки выкладываем пласт лазаньи, слой овощей, тертый пармезан и тоненьким слоем кусочки моцареллы, снова пласт, слой других овощей, пармезан и моцареллу и так далее. Последний слой мы накрываем пластом лазаньи, укладываем сверху моцареллу. Заливаем форму соусом бешамель. Чуть-чуть присыпаем сверху пармезаном.

Ставим в духовку и выпекаем при 200 °С в течение 30 минут. Перед подачей даем минут пять «отдохнуть» вне духовки.

Когда лазанья готова, это сразу видно: верхняя сырная корочка становится коричневатой. Если сомневаетесь, попробуйте зубочисткой или тонкой вилкой проткнуть пласты.

Для соуса бешамель:
• 100 г пшеничной муки высшего сорта

• 0,5 л свежего молока (жирностью не менее 3,2 %)
• 90 г сливочного масла
• Соль – по вкусу
• Щепотка мускатного ореха

Всыпаем муку на сковороду. Обжариваем ее на медленном огне, помешивая деревянной лопаткой, пока она не приобретет выраженный кремовый оттенок. Добавляем сливочное масло, обжариваем с ним муку в течение 3–5 минут, интенсивно размешивая лопаткой.

Тонкой струйкой вливаем на сковороду молоко, при этом взбивая соус венчиком. В соусе не должно быть ни одного комочка. Добавляем соль и мускатный орех, размешиваем соус.

Продолжаем варить соус, взбивая его венчиком, еще 8–12 минут, пока он не станет достаточно густым.

Песто – символ Лигурии

Символ Лигурии, ее кулинарный бренд – это соус песто.

Есть у меня знакомый швейцарский врач, глава известной клиники, итальянец по происхождению. Каждое лето он возвращается на родину, в Лигурию, и первое, что делает – это готовит песто. Дотторе (доктор) уверяет, что его песто лучший среди всех знакомых и родственников, как истинный лигуриец, он готовит его в старой мраморной ступке, не применяя никаких современных приспособлений.

Есть классическое правило – при приготовлении песто металл не должен соприкасаться с ингредиентами. Поэтому забудем о миксерах и блендерах и попробуем приготовить соус песто по рецепту дотторе.

Лигурийский песто

На 50 г зеленого (обязательно зеленого!) базилика со средними листьями мы берем:

- 50 г овечьего сыра пекорино
- 10–15 г кедровых орешков
- 1–2 зубчика чеснока
- 5 столовых ложек масла
- Щепотку морской соли

В идеальном лигурийском рецепте место кедровых орешков занимают орешки пинии – пиньоли, но их мы, увы, дома найти не сможем, пекорино также можно заменить пармезаном, но если есть возможность взять именно пекорино – будет здорово.

Песто в мраморной ступке

Листья базилика отделяем от стебля, промываем и хорошо просушиваем, чтобы не осталось воды. Режем чеснок мелкими кусочками (помните – никаких металлических давилок!) Натираем сыр на средней терке.

А теперь кладем в ступку немного листьев базилика и все остальные ингредиенты, постепенно добавляя оставшиеся листья, и измельчаем.

Соус не должен напоминать крем, постарайтесь просто хорошо измельчить и перемешать все ингредиенты.

Дотторе Эдоардо добавляет чуть больше оливкового масла, чтобы уложить соус в стеклянные баночки и увезти на зиму в Швейцарию. Но самый вкусный соус, конечно, только что приготовленный.

Есть версия, что сначала этот соус (без сыра) использовался для лечения ран, порезов и ожогов и лишь случайно превратился в еду!

* * *

А теперь я хочу научить вас готовить необычный песто, который отличается от классического даже цветом.

Синьор Андреа – коренной сицилиец преклонных лет, уважаемый человек, когда-то судья, впоследствии адвокат, большой поклонник России и русской кухни. Он такой колоритной внешности, что мог бы сыграть в кино главу сицилийского клана без грима.

Однажды на деловом обеде, в окружении дипломатов и бизнесменов, он вдруг похвастался, что умеет готовить «боршч». Потом огляделся и заговорщически шепнул мне на ухо:

– Только я его улучшил.

– Как это? – удивилась я.

Синьор Андреа еще раз огляделся, убедился, что никто не подслушивает, и еще тише шепнул:

– Я добавляю в него пармезан!

Если речь идет о кухне сицилийской, тут он на высоте и может часами рассказывать о ее тонкостях и традициях. Его рецепт песто из сицилийского города Трапани, или Pesto alla trapanese, очень интересен.

Паста к этому соусу должна быть с желобками, чтобы хорошо впитывала. Пенне ригате идеальны, хотя феттуччине и тальятелле мне тоже «разрешили».

Песто из трапани, pesto alla trapanese

Ингредиенты:

• ¼ стакана миндаля, порубленного ножом на небольшие кусочки

• 2,5 стакана спелых помидорчиков черри

• 2 веточки свежего базилика

• 1 средний зубчик чеснока, мелко нарезанный или выжатый через пресс

• Морская соль

• 2 столовые ложки оливкового масла.

• Пармезан (в натертом виде должно получиться ½ стакана)

В неглубокой сковороде обжарим миндаль, минуты 2–3, вынем и охладим.

Мелко нарежем и смешаем в пюре (можно в миксере-блендере, но мне было «велено» вручную) помидоры, чеснок, базилик, посолим все и на 1 минуту выложим в сковороду в оливковое масло, через 1

минуту добавим туда миндаль. Перед этим обжаренные и охлажденные «осколочки» миндаля желательно растолочь в ступке. Все вместе на медленном огне доведем до состояния общей массы, опять же не дольше 3–5 минут.

К этому времени мы должны сварить пасту «аль денте». Выкладываем ее в сковороду к соусу, перемешиваем, высыпаем туда же тертый пармезан – не весь, треть надо оставить в стакане. 2 минуты все пропитывается на сковороде.

Выкладываем на тарелки. Посыпаем оставшимся пармезаном.

В отличие от лигурийского, этот соус песто не зеленый, а красный. Хотя с традиционным песто у него мало общего, название в Трапани прижилось.

Синьора Гвендолина

Если в конце центральной улицы Сестри Леванте повернуть налево, то перед вами откроется умиротворяющая картина: старые каменные дома, в проеме между которыми – утесы в легкой дымке и солнце, играющее на волнах. И множество лодочек, усыпавших морскую гладь.

Это Залив Молчания, Baia del Silenzio.

Здания с морем разделяет узкая полоска песка, в дальнем углу приткнулись к утесу два небольших отеля, а все остальное – жилые дома, простые барчики, один дорогой ресторан «Портобелло» и пляжик, куда весь народ, от мала до велика, с утра и приходит.

Вместе с местным «бомондом» мы там и провели девять дней. С этого пляжа наш день в Сестри начинался, им же и заканчивался. Неожиданная тридцатиградусная октябрьская жара этому способствовала.

Один из барчиков – инотуризмо.

– Агритуризмо по-морскому, – объяснил хозяин. Утром он выходит в море на лодке, и на столе весь день то, что поймалось. А ловится много всего разнообразного.

Новые лодки и яхты качаются на волнах в центре залива, а здесь, на берегу, лежат старые рыбацкие лодочки.

Некий дедушка занимает с раннего утра наблюдательный пост, и как только неправильно пристроишься на песке – бежит, руками машет:

– Синьоры, синьоры, здесь лодка на берег выходит! – выбираешь другое место и видишь, как через некоторое время причаливают туда рыбаки со своим уловом, и тянут на песок старую лодчонку.

Еще один пожилой синьор начинал день вместе с нами. Он с газетой прогуливался по колено в воде по всему пляжу, чуть позже к нему присоединялся другой старичок, и они громко обсуждали ошибки и проблемы системы образования в Италии. Женщины гуляли компаниями по колено в воде как на променаде, туда-сюда.

Но главный герой пляжа – утка Гвендолина. Откуда она прибилась и почему одна, никто не знает. Но не первый сезон она «столуется» в местном баре, присматривая за порядком.

Она как собака плывет рядом с гуляющей по колено в воде парочкой, она играет с детьми: подплывет почти в руки, ребенок к ней бежит с радостным криком, а утка отпрыгивает – визг, смех. Заплывет кто-нибудь далеко – Гвендолина тут как тут, круги

описывает, беспокоится. Каждое утро начиналось с того, что приплывала Гвендолина и придирчиво осматривала подотчетную территорию. Не заплывает ли кто далеко, все ли в порядке.

Дома вдоль пляжа живописные, белье висит, старушки на балконах вдаль смотрят.

Некий синьор, выйдя на пляж, готовился очень долго, разминался на берегу, одевал снаряжение, усаживался в резиновую лодку. Потом оттолкнулся от берега и заорал жене, томящейся на берегу:

– Весла неси! Я весла забыл!

Жена прибежала, принесла. Тут он оттолкнулся, отплыл метров на пятьдесят и перевернулся! Пешком пришел на берег и долго они с женой вытряхивали воду из лодки. Поплавал, в общем.

Здесь, в этом заливчике, все было аутентичным, настоящим, в меру по-итальянски обшарпанным, домашним.

В самом же городке – смешение ярких цветов. На половине фасадов плиты и кирпичи нарисованные, смотришь – плиты, подошел – обман. Недалеко от центральной площади новый квартал был вообще в оранжево-зеленых тонах, вырви глаз.

Местные коты, как положено в рыбацкой деревне, дремали в лодках. Один кот не успел к вечернему лову, задержали дела, и пришлось ему у дверей сырно-колбасной лавки очередь занимать. Почувствовав манящий запах из этой лавки, я встала в очередь за котом. Ладно, муж оттащил.

Мэр городка – а окна его кабинета выходили как раз на Залив Молчания – изредка выглядывал, щурился на солнце и осматривал окрестности.

Но куда ему до Гвендолины!

Корнилья и ее сокровище

Пять земель – Чинкве Терре – не зря входят в число самых красивых мест планеты, а их фотографии украшают множество путеводителей по Италии.

В октябре на юге, на побережье Амальфи, все уже вымирает и пустеет, а северная осенняя Лигурия живет прежней жизнью. Снуют туда-сюда, от Специи до Портофино яхты и пароходики, и мест на палубе не хватает, и все ресторанчики открыты.

В Пятиземелье на машине ехать не стоит: парковочных мест мало, пробки на узких дорогах, гораздо удобнее поездом, но лучше всего туда плыть на кораблике, лучшие виды на деревни – с моря. Равнодушным к красоте деревень Чинкве Терре не остается никто. Но большинство приезжающих в знаменитые Пять земель посещают на самом деле четыре.

Популярна виа дель Аморе, дорога любви между Риомаджоре и Манаролой, а некоторые, несмотря на местами трудный путь по каменистым крутым дорожкам, идут пешком и от Вернаццы в Монтероссо.

А вот в маленькую Корнилью добираются не все. Слишком обособленно стоит она по сравнению с четырьмя «сестрами».

Если четыре деревни – Монтероссо, Манарола, Вернацца и Риомаджоре – ориентированы на море и всегда были деревнями рыбаков, а сейчас украшают постеры и рекламные фото, то Корнилья, спрятавшаяся на верхушке утеса, всей своей жизнью ориентирована на землю. В лавках и ресторанах здесь больше даров земли, чем моря, и попробуй, доберись оттуда, с высокого утеса, до пляжа! Даже барельеф на церкви связан с землей, а не с морем, на нем изображен олень.

Корнилья

Со станции наверх, в деревню, тоже быстро не добраться. Одолеть в жаркую погоду 33 пролета, 382 ступеньки лестницы по имени Лардарина не просто, и особого желания не вызывает.

Мифический маленький автобусик вверх от станции якобы существует, но ходит так редко, что рассчитывать на него не приходится. К тому же обычно времени не хватает, многие жаловались, что проехав-проплыв четыре деревни, как раз на Корнилью и не решались.

Мы решились… и ползли вверх под палящим, совсем не октябрьским солнцем по лестнице с женским именем, и толстые громадные чайки с превосходством поглядывали на нас, проклинающих идею посетить эту деревню. Но наверху ждала маленькая жемчужина, старый каменный борго, так непохожий на прочие лигурийские деревни.

* * *

Корнилья прекрасна в осенних красках, когда терракотой вспыхивает листва и отбрасывает теплые тени на фасады старых домов на маленькой площади. Листья шуршат под ногами, жмурятся не в лодках, а в дверях лавочек коты, а сами лавочки полны грибов, осенних овощей, бутылей вина и оливкового масла в плетеных корзинах.

Корнилья состоит из двориков и узких переулков между

каменными домами, маленькими террасами к морю, которое сияет под солнцем где-то далеко внизу. Приходская церковь Сан-Пьетро была построена в 1350 году, на останках прежнего храма, а многие дома старше ее на 100–200 лет.

Когда-то Корнилья, римский Дженс Корнелия, принадлежала графам Лаваньи, а в XIII веке папа Иннокентий подарил деревню некоему Николо Фьески, в чьей собственности она оставалась до конца века, когда была куплена Генуэзской республикой. Документы, относящиеся к XIII веку, рассказывают, что над деревней возвышался замок, сейчас здесь остались лишь руины Генуэзской крепости. Несмотря на многочисленные упоминания о замке, даже место, где он находился, неизвестно.

С замком связана одна история.

Говорят, что местные синьоры приносили в часовню замка богатые дары, золотые канделябры, драгоценности, золото, и часовня была переполнена сокровищами. Но, в конце концов, перенасыщение маленькой часовни богатством прогневало Бога, случилось землетрясение, и полностью был разрушен замок, и все его постройки канули в лету. С тех пор люди ищут сокровища, никого не удивляет появление то тут, то там поутру свежей ямы, не дает покоя кладоискателям золото замка. Но было ли сокровище в реальности, никто не знает.

Маленькая Корнилья стала местом действия одной из новелл в «Декамероне» Боккаччо и в романе «Invisible circus» Дженнифер Иган.

Сейчас Корнилья не имеет самостоятельности. Она является одной из коммун, входящих в состав Вернаццы.

В Корнилье на крутом утесе высоко над морем и кухня совсем не приморская.

Например, здесь подают свиной язык по-генуэзски, популярное блюдо Лигурии.

Свиной язык по-генуэзски, lingua di maiale alla genovese

Ингредиенты:
- 2 свиных языка
- ½ стакана белого сухого вина
- Соль и перец по вкусу
- 4 луковицы
- 2 столовые ложки оливкового масла

Перед тем как приготовить языки, их надо хорошо

прокипятить. Это сократит время приготовления и уберет излишний жир.

Промываем языки, срезаем все лишнее. Доводим до кипения большое количество воды в кастрюле и опускаем язычки. Уменьшаем огонь и накрываем крышкой, варим полчаса. Вынимаем, очищаем языки от кожи, нарезаем кусочками (можно нарезать вдоль, можно поперек). Укладываем в оливковое масло в сковороду и обжариваем. Как только обжарились с обеих сторон, добавляем нарезанный колечками лук. Когда он «увянет», добавляем белое вино.

В процессе готовки, как только вино начнет выпариваться, вливаем понемногу воду, готовим минут 30, до готовности – мягкости – языков. Соль и перец добавляем по вкусу.

Говяжий язык по-лигурийски можно приготовить по-другому:

Отваренный в кипятке как в первом случае, язык (получившийся бульон не сливаем) режем на кусочки. Добавляем морковь, нарезанные спелые помидоры, травы, измельченный чеснок, порубленные миндальные орехи. Заливаем вином, уже не сухим, а десертным, крепким, типа мадеры или хереса. Солим и готовим на медленном огне, по мере выкипания вина добавляем бульон, который получился при варке языка.

* * *

Можете ли вы представить мясо, которое готовится в соусе из рыбы? А это известное итальянское блюдо родом из Пьемонта, и называется оно «вителло тоннато», «телятина отунцованная» в вольном переводе. Сейчас его готовят по всей Италии, не исключение и Лигурия.

Это очень вкусное блюдо, которое мы с легкостью можем приготовить и сами.

Телятина отунцованная, вителло тоннато

Ингредиенты:
- 800 г телятины
- 1 черешок сельдерея
- 1 морковка
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока

• 250 мл белого вина
• 1,5 л воды
• 1 лавровый лист
• 3 гвоздички
• 3 столовые ложки оливкового масла
• Соль и черный перец по вкусу

Для соуса:
• 2 яйца
• 100 г тунца в масле (масло слить, тунец выложить из банки)
• 3 филе анчоусов в масле
• 5 г соленых каперсов

Чистим морковь и сельдерей, режем их на мелкие кусочки. Очищенную луковицу разрезаем пополам. Мясо очищаем от прожилок и возможных хрящей. В глубокую сковороду укладываем мясо, овощи, лавровый лист, рубленый чеснок, черный перец горошком по вкусу, гвоздичку. Наливаем вино, перемешиваем и вливаем воду так, чтобы мясо с овощами было полностью покрыто.

Теперь добавляем оливковое масло, солим, доводим до кипения, снимаем пенку, закрываем крышку и тушим на среднем огне примерно 45 минут. Даем мясу полностью остыть, удаляем перец и гвоздику из соуса.

Варим яйца вкрутую. Охлаждаем и нарезаем на 4 части. Укладываем в чашу блендера. Туда же тунца, отложенного ранее из банки. Каперсы и анчоусы споласкиваем проточной водой, чтобы ушла лишняя соль. Добавляем к яйцам. Взбиваем блендером до однородной консистенции, добавив чуть-чуть соуса из сковороды. Должна получиться густая подлива желтого цвета.

К этому моменту мясо должно быть холодным. Нарезаем его на тонкие ломтики острым ножом. Укладываем в тарелку. Поливаем полученной подливой.

Блюдо хранят в холодильнике не больше суток, оставшийся в сковороде овощной соус, в котором тушилось мясо, можно слить в отдельную посуду, использовать для ризотто или заморозить в герметичном контейнере.

Добрые драконы Лигурии

Множество старых легенд хранит земля Лигурии. Герои легенд здесь и ведьмы, и гномы в горах, но есть у Лигурии западной одна особенность: земли вокруг города Специя издавна считались землями драконов.

Интересные сказки рассказывают старые лигурийцы. Говорят, много столетий назад жила в море гидра с тысячей голов, которая выпускала на волю громадные волны и утаскивала в глубь морскую суденышки тех рыбаков, что не успели спастись от шторма.

Чудовищный дракон когда-то терроризировал эти места, он глотал коров и быков, а когда спускался к морю, то и целые лодки с экипажами. А еще было что-то неладно с пищеварением у бедной зверюшки, потому что разносилось его зловонное дыхание на многие километры. Никто не мог найти на него управу, пока не пришел на помощь бедным лигурийцам святой Венерио. Дракон был повержен и сброшен в глубокую пропасть.

Гидру, в конце концов, тоже победили, как положено в сказках, нашелся храбрый моряк, который отрубил главную гидрину голову, вроде как это был даже святой Бартоломео.

Но есть еще одно предание, самое старое в этих местах, не похожее на саги о бесстрашных всадниках, отрубающих драконьи головы, несмотря на страшные когти и пламя из ноздрей, и спасающих прекрасных принцесс.

Все было иначе, по-деревенски спокойно и обстоятельно.

Как известно, все драконы вылупляются из яиц. Вот и наш тоже. То ли остался он сиротой, то ли потеряла яйцо мама-драконiха, история умалчивает, но известно одно: оказалось яйцо в курятнике в деревеньке Фрамура. Было оно слишком большим для курицы, и женщина, в чей курятник попало яйцо, завернула его в теплые одеяла и не дала пропасть. Тут и вылупился цыпленочек. Когда из разбитой скорлупы выползло что-то несусветное, у женщины дрогнуло сердце, и оставила она зверюшку дома. А дракончик рос, и народ заволновался, зашептался, что за дела, держать дома дракона! Побоялась женщина, что погубят люди зверика, увела его в горы в пещеру, подкармливала.

Однажды случилось то, что часто происходит в этих местах: пришла буря, долго лили проливные дожди, начались сильные оползни. Целые куски горы откалывались и катились к морю, и заливало-засыпало Фрамуру, и оползень потащил дома в воду.

Побежала женщина к пещере и попросила дракона спасти

Фрамуру. Поднялся дракон, и раскрыл крылья, и подставил свою драконью спину под рушащиеся скалы. И устояла гора, спасена была деревня. А дракон – он тоже превратился в скалу и остался так навсегда, чтобы ничто больше не угрожало маленькому лигурийскому городку. Говорят, ни разу за время последующих наводнений и оползней не страдала Фрамура. Кормить надо драконов, кроликами или принцессами, а не головы им отрубать. Глядишь, в трудный час пригодится.

Кролик по-лигурийски, coniglio alla ligure

Одно из самых известных блюд Лигурии – кролик по-лигурийски, его мы и попробуем приготовить.

Ингредиенты:

- 500 г крольчатины
- ½ средней луковицы
- 1 бокал красного сухого вина (некоторые готовят с белым, но тогда потеряется насыщенный красивый цвет, или иногда с розовым)
- 2 столовые ложки кедровых орешков (как и в соусе песто, в оригинале здесь орешки пинии)
- 2 столовые ложки оливок, желательно брать развесные, ассорти, прекрасно подойдут греческие
- По веточке тимьяна и розмарина
- 2 зубчика чеснока
- Оливковое масло для жарки
- ½ стакана любого бульона

Режем кролика некрупными кусочками. Измельчаем лук, чеснок и зелень. Обжариваем на среднем огне зелень, добавляем орешки и кролика, обжариваем некоторое время на сильном огне, как только изменился цвет мяса – огонь убавляем.

Добавляем вино, доводим до кипения, делаем слабый огонь, закрываем крышкой, добавляем оливки и травы и тушим полчаса, по необходимости понемногу вливая бульон. Через полчаса крышку снимаем и даем окончательно выпариться остаткам жидкости.

К этому блюду положено розовое вино. Итальянцы рекомендуют «Розато Гольфо дель Тигуллио», в том числе игристое.

* * *

Маленький городок Андора – да-да, я не оговорилась! – находится в Лигурии, совсем рядом с Империей, в сторону Савоны. Здесь есть и железнодорожная станция, на линии Генуя – Вентимилья. Городок не слишком маленький, около 8 тысяч жителей. Основан был городок греческим племенем в 753 году до нашей эры. Использовали его как перевалочный пункт для торговли солью, а потом появились римляне, и прошла здесь *Виа Аурелия*, а потом Карл Великий, и Генуэзская республика.

Давным-давно в этом местечке жила одна из самых красивых девушек этого края. Звали ее Андалора. Любила она не менее красивого и сильного юношу по имени Стефанелло. Но счастье было недолгим, прибыл к этим берегам корабль жестокого сарацина по имени Аль Кадир, увидел он девушку и приказал похитить. Привязали Андалору к мачте корабля.

Под покровом ночи отправился Стефанелло на выручку любимой, отвязал он Андалору, но, видимо, как в легенде об Орфее, не вовремя оглянулся – и был схвачен охраной сарацина. Истекая кровью, он сумел вырваться, но был ранен и слаб и уже не мог далеко убежать.

И тогда Андалора, которая в одиночку легко могла бы спастись, взяла любимого за руку, и бросились они со скалы в море. Это произвело такое впечатление на Аль Кадира, что сарацин растрогался и принял христианство! И назвал он городок Андалора (сократившееся потом до Андора), а соседний городок назвали Стефанелло, так и стоят они рядом, как воспоминание о вечной любви. Сегодня там, где бросились в море молодые влюбленные, остались лишь руины древней крепости.

А еще в стародавние времена жила здесь известная всему побережью ведьма, Катериной звали. По рассказам, немецкие ведьмы, когда собирались на шабаши, смазывали свои метла жиром, извлеченным из тел погубленных ими младенцев, для лучших летательных свойств, так сказать. А вот Катерина с товарками брала для этих целей оливковое масло, чем и отличались лигурийские ведьмы от немецких «коллег». Истинные итальянки!

* * *

Недавно правительство Италии приняло решение об упразднении деревень менее 1000 жителей как муниципальных образований, для сокращения бюджетных расходов. Одно из таких мест в Лигурии – город-призрак Балестрино, находится он в 70 километрах от Генуи.

История Балестрино уходит далеко в прошлое, говорят, что точная дата его основания неизвестна, уже в наше время он превратился в город-призрак, пугающий туристов, но вызывающий все бóльший интерес в последние годы. Дошедшее до нас первое упоминание о Балестрино относится к XI веку, когда поселение принадлежало аббатству Сан-Пьетро деи Монти.

Верхняя часть городка – это замок местных маркизов, нижняя – старинная церковь Святого Андрея. Самое большое число жителей Балестрино зафиксировано в 1860 году. В основном жили здесь фермеры, которые занимались оливковым маслом, благо склоны гор вокруг покрыты оливковыми рощами.

В конце XIX века эта часть Италии подверглась многочисленным землетрясениям. Одно из них, магнитудой 6,7 балла, в 1887 году разрушило до основания несколько ближайших деревень, и хотя Балестрино особо не пострадал, и там пришлось многое восстанавливать и реконструировать.

В связи с «геологической нестабильностью» к 1953 году в Балестрино осталось всего 400 жителей, но сейсмическая неустойчивость заставила и их покинуть городок. Так, с 1953 года, Балестрино превратился в город-призрак. Пугающее зрелище, мурашки по коже…

И только пару лет назад народ начал потихонечку возвращаться, начались реконструкционные работы, создано ПроЛоко, организация, отвечающая за приток туристов в эти места.

История местечка богатая. Находили здесь следы древних римлян. Пьемонтцы, император Карл Великий – все отметились в этих местах. Три благородных семьи управляли когда-то Балестрино. Последние четыреста лет эти места находились под управлением семьи маркизов Ланге Монферрато, ведущих свой род от Алессии, красавицы, дочери императора Отоне. Династия маркизов Ланге, власть которых распространялась в старые времена далеко вокруг Балестрино – от Савоны и Альбенги до самой Генуи, прекратилась достаточно недавно, в 1954 году, когда умер последний представитель семьи адвокат Доменико Ланге.

Замок маркизов построен на останках замка, выстроенного когда-то бенедиктинцами, потом замок был в руках у пьемонтцев, которые и начали его реконструкцию. Стены эти видели кровавые убийства внутри семьи. Один из владельцев замка, Антонио, был убит вместе со своей женой Катиной 16 марта 1561 года прямо в их постели. Говорят, и энергетика в этих местах особенная, и чего только народу не мерещится на пустых улицах!

Последующие маркизы сделали многое для экономического

развития территории, при них были построены церкви, в частности, самая известная нижняя церковь Сан-Андреа, больница, типография. Но эпоха процветания закончилась с французским вторжением. Со временем его наследники переселились в Геную, и предпоследний владелец замка, маркиз Витторио, был избран в Субальпийский парламент как представитель этих земель. Его сын Доменико и завершил долгий путь династии.

Однако, пусть уже не прямая, но наследница до сих пор владеет замком. Она постоянно живет с семьей в Турине, и несмотря на то, что Балестрино заброшен уже более пятидесяти лет, хозяйка считает своим долгом поддерживать семейные традиции и обязательно вместе с семьей проводит часть лета в Балестрино.

Замок долгое время был единственным обитаемым местом. Жутковато, наверное, жить над брошенным городом. Но зато за хозяйкой и народ потихоньку за последние несколько лет стал подтягиваться в Балестрино. Стали строиться новые дома вокруг заброшенного старого города. В городке уже живет около 500 человек, правда, в новой части.

Кстати, по завещанию замок не может быть продан и должен всегда оставаться в собственности семьи. При этом большая часть прочего состояния маркизов к настоящему времени уже распродана.

* * *

Направо поедешь из горной деревни Аулла в тосканской долине Гарфаньяна – приедешь в эмильско-романьскую Парму, налево поедешь – в лигурийскую Специю. В этом треугольнике между Тосканой, Лигурией и Эмилией-Романьей есть место с романтическим названием. Горы там называют лунными.

Когда-то сын правителя этих мест юный граф Манфреди ди Монтедольо увидел Розалию, дочь управляющего поместьем, и влюбился с первого взгляда. Ответила девушка взаимностью, но слишком высоко стояла семья Манфреди, чтобы позволить брак. И все же молодые люди часто встречались тайком. Однажды Розалия рассказала любимому историю про Лунные Альпы.

Карруджи – узкие улочки в районе порта Генуи

– Когда кажется, что луна прислонилась к вершине, тот, кто успеет подняться и коснуться луны, получит исполнение всех самых заветных желаний. Ему откроются несметные сокровища, которые можно увидеть только в тот час, когда луна соприкасается с горой. Но это никому не удастся, потому что луна убивает всякого, кто осмелится приблизиться к сокровищам…

И решил молодой Манфреди ехать к вершине, с добытыми

богатствами он смог бы спокойно жить с любимой Розалией, не ожидая одобрения семьи. Он вскочил на лошадь и помчался к Лунным Альпам. И поскакала за ним всадница: влюбленная девочка не могла оставить своего рыцаря одного. Так и скакали в вечерней тьме два всадника бок о бок. Они не вернулись, и никто о них больше не слышал. Но местные жители говорят, что в ночь полной луны на вершине горы появляются два силуэта – они простирают руки вверх, в безнадежной попытке коснуться лунного диска…

* * *

Мы с вами уже научились готовить кролика по-лигурийски, теперь давайте попробуем приготовить его по-тосканси, или, как говорят в Тоскане, по-этрусски, уверяя, что это блюдо древнее, чем римская империя, и тосканский рецепт – самый старый, «от начала времен».

Кролик по-этрусски, coniglio all'etrusca

Ингредиенты:

- Кролик весом около 1 кг
- Печень кролика – несколько кусочков
- 80 г бекона
- 200 г черных оливок без косточек
- 1 луковица
- 1 морковка
- 2 зубчика чеснока
- Веточка шалфея
- 1 стакан белого сухого вина (разница в приготовлении между кроликом coniglio и зайцем lepre в этом блюде в том, что кролика готовят в белом вине, зайца – в красном и с томатным соусом)
- Оливковое масло
- Соль и перец по вкусу
- 1 стакан любого бульона

Обжариваем нарезанный бекон вместе с травами и овощами в оливковом масле. Когда все хорошо протушилось, добавляем кролика, нарезанного средними кусочками, и продолжаем тушить все вместе – первые несколько минут огонь можно прибавить, затем убавить.

Теперь добавляем соль и перец по вкусу, потихоньку подливаем белое вино и тушим вместе на медленном огне около часа. Периодически подливаем горячий бульон. Когда блюдо почти готово, добавляем мелко нарезанную печень и тушим еще минут 15.

Кролика вынимаем, а соус протираем через ситечко до однородности. Теперь кладем кролика обратно, заливаем протертым соусом, добавляем оливки и тушим еще 10 минут. Блюдо готово!

Спуманте, фридзанте, граппа!

Залив Тигуллио – это примерно сорок небольших деревень среди холмов в провинции Генуя, включая такие известные места, как Рапалло, Санта-Маргерита и Портофино. Вина залива Тигуллио удостоены наименования контролируемого происхождения, DOC.

Почвы здесь сухие, с большим количеством солнечного света, чтобы обеспечить правильное созревание винограда, но выпадает и достаточное количество осадков.

Первыми виноделием занялись здесь монахи бенедиктинцы, за ними местные землевладельцы. Широкую известность вина этих мест получили в эпоху Возрождения благодаря виночерпию папы римского Павла III, сопровождавшего его в поездке в Геную.

Генуя

Зона, где производится сейчас вино с аббревиатурой DOC, начинается с ближайших к Генуе муниципалитетов и доходит до Сестри Леванте. Можно смело говорить, что вина залива Тигуллио – это вина Портофино.

Белое вино – бьянко – производят из двух базовых сортов винограда, вермантино и бьянкета, которые берутся отдельно или вместе, в разных пропорциях, в зависимости от вина. Розовое (розато) и красное чильеджоло (вишневое) – из винограда чильеджоло и дольчетто, также отдельно или вместе взятых в

различных пропорциях.

Множество местных вин относится к категории игристых, при этом спуманте выпускается только из белого винограда, а фридзанте уже может быть и розовым, и белым, и красным.

Нет лучше места для бокала местного вина, чем терраса бывшего монастыря Сан-Фруттозо. Добраться сюда можно лишь из Портофино, на катере, или через лес. Монастырь спрятался в бухте, куда ведет неширокий проем между утесами. Это маленькое скрытое сокровище Лигурии.

22 августа 1954 года в бухте была установлена необычная статуя, которую могут увидеть только дайверы. На глубине 17 метров под водой здесь раскинул руки 2,5-метровый «Христос из бездны», или Cristo degli abyssi. Это работа итальянского скульптора Гвидо Галетти, а идея пришла в голову дайверу Дуилио Марканте в память о погибшем друге. Голова статуи поднята вверх, туда же, к поверхности воды и к небу, устремлены руки Христа.

А еще на дне морском дозревает вино!

* * *

Для тех, кто любит игристые вина, будет интересно узнать, в чем же разница между Spumante и Frizzante, почему одно игристое вино относится к категории спуманте, а на этикетке другого мы читаем «фридзанте».

Разница вот в чем.

Для производства вин категории Spumante виноград отжимают, после чего сусло подвергается первичной алкогольной ферментации. По достижении определенной крепости (в данном случае 5,5 %) вино подвергают вторичной ферментации и добавляются дрожжи. На уровне около 7 % крепости брожение останавливают резким понижением температуры.

В результате получается вино с невысокой крепостью, высоким содержанием остаточного сахара и давлением от 4 до 6 бар. Избежать повторного брожения помогает микробиологическая стерильность при розливе.

В категории Frizzante в винах ниже уровень алкоголя, а также давление. Их считают более изящными и изысканными. Технологически же отличие лишь одно – не используется вторичная ферментация. Весь газ образуется в процессе первичной алкогольной ферментации.

Давление в этом вине не превышает 1,5 бар и зачастую их даже не закрывают специальной пробкой для игристого,

ограничиваясь пробкой для «тихих», то есть негазированных, вин.

На улицах осенней Генуи

Среди вин залива Тигуллио одно из самых интересных – это Bisson Abissi Dosage Zero 2012 DOC Portofino Spumante metodo classico.

Вина этой серии выпускают по классическому методу, но потом… выдерживают на морском дне! Впервые такой метод попробовали в 2008 году.

На дне морском эти вина лежат до 13 месяцев.

Считается, что это вино идеально к нетяжелым изысканным блюдам, в нем яблочные нотки перекликаются с боярышником и ромашкой и обладают легкой лимонной горчинкой послевкусия.

* * *

Среди вин Лигурии есть одно, называемое маленьким сокровищем этой земли. Называется это вино sciacchetra – шакетра, с ударением на последний слог.

Рыболовством трудно прокормить маленькие деревушки, где дома буквально цепляются за уступы скал, кажется, вот-вот они сорвутся в море.

Столетиями Чинкве Терре и ближайшие к ним земли были очень бедными, и лишь море помогало как-то прожить. Неподалеку находился город Луни, крупный по тем временам

порт, сначала этрусский, потом римский, куда греки в IV–VI веках до нашей эры привозили свое вино, чтобы потом продавать его по всем окрестностям.

К XI веку здесь уже сложились коммуны, и возникла идея развивать свое виноделие. Лозу высаживали на узких ярусах скал и холмов, прямо над морем, и виноград впитывал не только солнце, но и морскую соль, и ветер Средиземноморья. Террасы укрепляли каменной кладкой, и постепенно виноделие вместе с рыболовством стало тем ремеслом, которое кормило эти земли.

Тысячу лет делали здесь белое сухое и десертное вина. Лигурийцы не зря считаются гордым и самолюбивым народом: уехать, сдаться, искать лучшую жизнь приравнивалось к капитуляции. И нечеловеческими усилиями, на голых скалах они продолжали разбивать камень, высаживать лозу и собирать урожай.

Сначала выращивались сорта боско и альберола, впоследствии вермантино. Виноградники стали давать неплохой урожай, а вино приобретать все большую известность. Высушенный почти до состояния изюма виноград назывался на местном диалекте шакетра. Это имя и получило самое известное вино Пятиземелья. Урожай здесь собирали в сентябре, и раскладывали виноград там же, на сухих скалах, чтобы дать ему подвялиться и получить более «сильное» вино.

В 1920 году случилась эпидемия филлоксеры, и все виноградники погибли. Их стали возрождать в тридцатые годы прошлого века, но размах был уже не тот, затем началась война и лишь в семидесятые годы появились первые кооперативы в пяти коммунах, стали прокладывать монорельсы, чтобы облегчить транспортировку. И шакетра снова возродилась к жизни.

Вино выходит в продажу в ноябре следующего за сбором винограда года. В основном вина здесь полусладкие и сладкие.

Один из тех, кто отдает все силы производству вина в этих сложных условиях, – это Лучано Каппеллини, получивший виноградники от матери, Джулии Марготти, всю жизнь посвятившей культивированию лозы. В крохотном местечке Волластра рядом с Риомаджоре семья Каппеллини производит около 7 тысяч бутылок вина в год. И лишь несколько сотен бутылок эксклюзивного «Шакетра», которое раскупают в первые же дни. Это вино золотистого цвета, с нотками цитрусов, миндаля, прополиса и белых фруктов. А в послевкусии остается ощущение соленого ветра Средиземноморья.

* * *

Теперь мы с вами различаем спуманте и фридзанте, пришла очередь просекко.

Все вина Prosecco делаются преимущественно из винограда сорта Glera, но иногда для изготовления берутся и местные виды винограда, такие как Verdiso, Perera и Bianchetta, и даже всем известные пино нуар и шардоне.

Виноград глера ранее так и назывался – просекко, в честь одноименного города неподалеку от Триеста. Но во избежание путаницы между сортами и регионами название винограда в 2010 году было изменено на глера.

Термин «Rive» на бутылке Prosecco означает, что это вино было сделано исключительно из фруктов, выращенных в одном из лучших виноградников региона.

Как и прочие игристые вина, просекко бывает как спуманте, так и фридзанте.

Просекко знали еще в Римской империи, о нем писал Плиний Старший, а жена императора Августа Ливия уверяла, что просекко полезно для здоровья и просто целебно и даже увеличивает продолжительность жизни. Первое документальное упоминание о Prosecco появилось в XVI веке, когда английский писатель Файнс Моррисон побывал в Северной Италии.

Смесь из 50 мл ликера Aperol, 75 мл Prosecco, содовой воды с добавлением льда и дольки апельсина составляет ныне популярный во всем мире коктейль «Апероль-Шпритц».

В 2013 году количество проданных бутылок просекко впервые обогнало шампанское. Хотя возможно, что все дело тут в более низкой стоимости.

В отличие от некоторых других игристых вин просекко наливают только из бутылки, никаких кегов.

* * *

Как кухня Лигурии отличается от соседей легкостью и даже изысканностью, так и в производстве спиртных напитков лигурийцы оригинальны. Касается это и крепкого, любимого итальянцами и почти обязательного дайджестива – граппы.

Граппа – это итальянский виноградный алкогольный напиток крепостью от 38 % до 50 % оборотов. Она изготавливается путем перегонки виноградных отжимок, то есть остатков винограда (включая стебли и косточки) после его отжима в процессе производства вина. Изначально граппа производилась для утилизации отходов производства по окончании винного сезона, но быстро оказалась источником прибыли, стала производиться

серийно и продаваться по всему миру.

Существует несколько категорий граппы:

giovane – молодая граппа, ее еще называют bianca («белая»), так как она бесцветна;

affinata in legno – граппа, выдержанная в деревянных бочках в течение шести месяцев, такая граппа обладает более мягким и гармоничным вкусом;

invecchiata – граппа, выдержанная в бочках не менее двенадцати месяцев;

stravecchia – очень старая граппа или riserva (ризерва). Такую граппу выдерживают в бочках не менее восемнадцати месяцев и это самая дорогая граппа.

Классификация граппы напоминает виски, если выжимки содержат, по меньшей мере, 85 % винограда одного сорта, такая граппа получает определение односортовой (monovitigno), в отличие от многосортовых (polivitigno). Граппы также классифицируют по региону производства: Венето, Фриули, Пьемонт, Лигурия, Ломбардия и Тоскана. Граппы пьемонтские считаются масляными, сладковатыми, граппы Трентино, Фриуланы и Венето – более «суровые».

Не прошли мимо производства граппы и Асти (не только мартини и шипучками жив дом Асти).

Интересно, что американцы покупают граппу с уже добавленным сиропом, чистая она на их рынке не идет. Ничего не понимают в продукте!

Как и водку, граппу настаивают на лимоне, на корице, на ягодах и на травах. Ближайшие родственники граппы – это греческая узо, французский marc и сербская ракия.

Тосканцы утверждают, что граппа родилась в Тоскане, самом «виноградном» краю Италии, и было это более 400 лет назад.

«Вода виноградной лозы», или «вода жизни», проявляла свое терапевтическое воздействие, обеззараживая и улучшая пищеварение жарким летом и согревая холодными зимами. Отборные выжимки винограда старели в дубовых бочонках, в итоге безо всякой химии из остатков гроздей винограда под прессом получался этот напиток. Современную граппу дистиллируют, но это по-прежнему чистый продукт, без химического воздействия.

Название «граппа» произошло от горы Граппа в Венето, первая граппа производилась в очень живописном городке Бассано дель Граппа. Туда легко попасть по железной дороге из Венеции, Вероны, Падуи. Городок не маленький, около 40 тысяч жителей, приятный, главная достопримечательность – Ponte degli

Alpini, или Ponte Vecchio. Этот крытый мост через реку Брента был спроектирован знаменитым архитектором Палладио в 1569 году. Кроме моста и граппы Бассано известен производством керамики и историей военных сражений на горе Монте Граппа, у подножия которой он расположился.

В историческом центре города множество небольших улочек и церквей, баров и ресторанчиков, есть свой замок – Castello degli Ezzelini. Лучшие виды открываются с башни XIV века на пьяцца Гарибальди, стоит на нее взобраться и полюбоваться окрестностями.

Около знаменитого моста находится Музей граппы – вход бесплатный, работает без выходных. Кроме истории напитка, экспозиции, связанной с его изготовлением, вы можете попробовать разные сорта. Названия близлежащих деревень связаны с горой, во всех производится граппа, и слово это повторяется в каждом названии: Seren Del Grappa, Cismone Del Grappa, Borso Del Grappa, Crespano Del Grappa…

В давние времена любимый напиток простого народа употреблялся совсем не из бокалов венецианского стекла или богемского хрусталя. Простые люди пили ее из глиняной посуды, закусывая хлебом с головкой лука или кусочком сыра. Они и представить себе не могли, что пройдет пара веков, и напиток из виноградных выжимок станет популярным настолько, что для его употребления будут созданы специальные бокалы, известные ныне как «grappaglass».

Традиционный «граппагласс» – это бокал, по форме напоминающий полураскрытый бутон тюльпана на длинной тонкой ножке. Есть и его «коротконогий» вариант. Допустимо наливать граппу и в коньячные бокалы, а в иных тавернах подадут простые рюмки.

Строгих правил употребления «самогонки» из виноградного отжима среди простых людей не существовало, ее пили до, во время, после еды. Превратившись из напитка для простолюдинов в настоящую царицу алкогольных напитков в Италии, граппа получила статус дайджестива. Однако итальянцы и сейчас охотно пьют ее в любое время, независимо от приема пищи.

Молодую граппу, или бьянку, принято пить охлажденной до 5–10 градусов, более выдержанную – при комнатной температуре.

Напиток употребляют небольшими глотками, не спеша, наслаждаясь вкусом и ароматом. Пить граппу залпом не стоит – обычай «пей до дна» не даст ощутить те ноты миндаля, ванили, перца, персика или лесных ягод, которые она в себе несет.

Несмотря на то, что граппа считается дайджестивом, однако она будет уместна и при смене блюд и просто как

самостоятельный напиток.

Итальянцы используют граппу в кулинарии – в ней фламбируют креветки, маринуют мясо, готовят десерты и коктейли. Ее пьют с лимоном, сахаром и шоколадом.

Есть в Италии секретный вид кофе – и называется он «caffe corretto», или «исправленный кофе», иногда шутят, что это любимый напиток итальянских дальнобойщиков. «Исправляют» маленькую чашечку эспрессо как раз несколькими каплями граппы!

У итальянцев есть еще один интересный способ пить граппу: ее просто наливают в чашку из-под кофе, добавляют сахар, размешивают и глотают. Такой напиток называется «помоем чашку» – «резентино».

Несколько капель граппы в стакан теплого молока – и это прекрасное средство от гриппа, рюмочка граппы после сытного обеда – и вот уже нет тяжести в желудке.

Так что пейте граппу, когда захочется!

Но не забывайте, что граппа не из категории «распить бутылочку на троих», это одна порция после сытного обеда или ужина. А может, и две!

В одном лигурийском ресторанчике мы оказались соседями пожилой английской пары. С любопытством поглядывали в тарелки друг другу – вдруг у соседей блюдо интереснее и вкуснее. Потом стали дружески улыбаться. И тут к соседнему столику подошел официант.

– А есть у вас что-нибудь на дайджестив? – важно поинтересовался англичанин.

– Конечно, могу предложить вам граппу, – заулыбался официант.

Англичанин, под осуждающим взглядом супруги, задумался. Потом спросил:

– Strong (крепкая)?

– Very strong! – заверил официант.

Дама изобразила сильное неодобрение на лице, но англичанин благосклонно кивнул:

– Несите!

Маленький графинчик оказался на столе через минуту. Англичанин налил рюмочку, сделал глоток, покраснел, закашлялся, замахал руками. Пока он приходил в себя, супруга удалилась в дамскую комнату. Англичанин, все еще розового цвета, огляделся по сторонам, и налил себе вторую рюмочку, пропустив ее уже с видимым удовольствием.

Мой муж показал большой палец, англичанин ответил тем же. А когда вернулась дама, незаметно подмигнул нам и еще раз

тихонько показал большой палец:

– Very strong!

Конечно, производят граппу и в Лигурии. Небольшое, но насчитывающее не одну сотню лет бенедиктинское аббатство Финальпия расположилось между Генуей и Савоной, недалеко от моря, на берегу небольшой речки, стремящейся поскорее влиться в Средиземное море.

Аббатство производит и продает разные виды меда: из цветов акации, апельсина, эвкалипта, каштановый, вересковый, лавандовый, из рододендрона, тимьяна и земляничного дерева. Многим нравится необычный вкус лавандового или верескового меда, мой фаворит – мед из апельсиновых цветов.

Но главное производство – это винодельня отцов бенедиктинцев, La Baita dei Padri Benedettini dell'Abbazia di Finalpia. Здесь производят 42-градусную медовую граппу, мягкую и нежную, прекрасное завершение ужина, сопровождающее десерты. 40-градусную граппу из винограда верментино производства святых отцов винные справочники даже не рекомендуют пробовать: ее надо покупать, не раздумывая, разочарование невозможно. Один из лучших продуктов винодельни – это золотая граппа, «grappa d'oro», у выдержанного в дубовых бочках напитка темно-золотой цвет и слегка терпкий сильный вкус.

Генуя и ее легенды

В давние времена они были соперницами – Генуя и Венеция, и если вторую всегда звали Serenissima – Светлейшая, то Генуя была La Superba – Превосходная.

Где-то я прочла высказывание тех времен, что торговцы есть торговцы, и если генуэзец готов продать за хорошие деньги родную мать, то венецианец еще и спросит, куда доставить. А вообще о лигурийцах, и в первую очередь о генуэзцах, бытует мнение как о холодных и жадных людях. Не заметила!

Аркады Генуи

Генуя сразу создала праздничное настроение на пьяцца Феррари у розовых струй большого фонтана. Дополняли картину барочные фасады высоких особняков, парки и скверы и неожиданно возникающие среди зданий церкви и скульптуры. Удивительно, но мне показалось, что узкие портовые улочки и прекрасные дворцы в Генуе настолько гармоничны, настолько сплетены воедино, что город выглядит цельным, прекрасным и очень имперским.

Генуя сразу заявляет своим гостям: я – Суперба! Но делает это мягко, ты проникаешься ее превосходством и по своей воле его признаешь. Мы поднимались по лестницам и на лифтах на дороги, проложенные над городом, а потом опять спускались на нижние улицы, глаз выхватывал старинные гербы и барочные

фасады среди современных высоких зданий из стекла. А когда я собралась сфотографировать вид с высоты верхней улицы на нижний проспект, то дежуривший на перекрестке полицейский притормозил машины, чтобы я спокойно бегала туда-сюда по проезжей части.

Погуляв несколько часов по Генуе, мы вынырнули на широкую виа Гарибальди и устроились на обед в маленьком кафе.

– Сегодня у нас два готовых блюда, которые я могу порекомендовать, – сказал официант. – Это… (дальше я не разобрала), которое ест вон та синьора, – синьора набивала полный рот с явным удовольствием от еды, – и котлета по-милански с картофелем, которую ест вон тот синьор, – синьор выглядел не менее довольным жизнью, поэтому мы взяли каждый по озвученному блюду и по бокалу белого вина.

Мое непонятое блюдо оказалось фриттатой, лигурийским омлетом, больше напоминающим высокую картофельно-яичную запеканку со всяческой зеленью, и мы с вами обязательно научимся его готовить.

Кстати, Генуя не только родина фокаччи и песто, в Генуе родились нотариусы и лотереи. А еще Генуя – город мотоциклов, их тут столько, сколько ни в одном другом виденном мною до сих пор итальянском городе.

Порт Генуи слегка напомнил Барселону, он понравился легкостью конструкций в сочетании с яхтами, корабликами, огромными лайнерами. А украшение его – корабль из фильма про пиратов Романа Полански. Он слегка наклонился, словно набирает скорость в тяжелых водах открытого моря. Красавец!

Один за другим подходят туристические кораблики, которые возят вдоль берега Генуи, а несколько идут в Камольи и Рапалло. Летом даже в Чинкве Терре плавают.

Аквариум Генуи – один из самых больших в Европе, там живут очаровательные пингвины, и есть открытый бассейн на нижнем этаже, где можно гладить больших черных скатов. Дети в восторге. В синих огромных аквариумах медленно порхают огромные медузы. Нереально прекрасное зрелище медленно падающих огромных белых снежинок на темно-синем фоне. Они напоминают космические корабли. Может, мы чего-то не знаем, и пришельцы рядом с нами?

Пиратский корабль в порту Генуи

Времени до ужина оставалось уже не очень много, и мы отправились на стоянку автобуса, чтобы успеть на нужный нам поезд в Сестри: пропустить кулинарные шедевры Санто Стефано было бы преступлением.

– Нет, этот автобус не идет на вокзал Бриньоле, – сказал водитель. Мы отошли и начали думать, а какой же тогда идет. Тут водитель вышел из автобуса, подошел к нам, уточнил, правильно ли он понял, что нам именно на Бриньоле, и показал куда идти:

– Вон на той остановке автобус 13 и 14, – махнул он рукой.

Свою остановку мы проехали. Весь автобус живо принял участие в нашей беде, нам объяснили, как вернуться обратно, и долго махали вслед из обычного рейсового автобуса.

А в книжном магазине, узнав, что нужная мне книга закончилась, продавец не поленился связаться с таким же магазином во Флоренции, попросил отложить ее для меня и записал на листочек код книги и телефон магазина. Вот вам и генуэзцы, холодные и замкнутые.

К ужину успели. Как раз у Санто в Сестри Леванте была «зеленая» лазанья алле вердуре. И рыбка на гриле на второе.

* * *

Фриттата – итальянский омлет, который отличается от своих

собратьев в соседних странах обилием начинки. Фриттату готовят с различными видами ветчины и сырами, овощами, а на юге Италии могут даже добавить пасту. И действительно, если мы порой заливаем яйцами макароны, то почему нельзя сделать наоборот?

При классическом приготовлении фриттата сначала готовится на сковороде, на плите, а затем на некоторое время помещается в духовку. Классические рецепты включают сыр пармезан и лук-порей.

Для этого национального блюда в Италии была специально придумана небольшая по размеру сковородка с двумя ручками. Готовят фриттату на медленном огне, чтобы не пригорела, а сковороду предварительно смазывают оливковым маслом.

Яйца взбивают, как для обычного омлета, а затем вливают на сковороду, сверху выкладывают начинку, и посыпают омлет сыром. Кроме пармезана в омлет добавляют и рикотту, и моцареллу, и множество других сыров. Очень часто посыпают свежемолотым черным перцем.

Фриттата может быть картофельной, и тогда она напоминает испанскую тортилью, с помидорами и базиликом, с крупными кружками красного лука, с цукини и даже со спагетти, тогда она превращается в яично-макаронный пирог. А фриттата рипьена – это омлет сверху, ветчина с сыром в серединке и бутербродный хлеб снизу, рипьена считается идеальной для пикника. Классическая весенняя фриттата делается со спаржей.

Фриттату можно резать кубиками как закуску под аперитив или даже есть на бутерброде. Итальянские бабушки говорят, что для усиления аромата сверху нужно положить несколько листиков тимьяна.

Классическая фриттата

Ингредиенты:
- 8 средних яиц
- 50 г свеженатертого пармезана
- 50 г свеженатертого пекорино
- Мелкая соль и черный перец по вкусу
- 50 мл оливкового масла для сковороды

Разбиваем яйца в стеклянную посуду, слегка взбиваем венчиком или вилкой. Добавляем по очереди оба сыра, соль, перец.

В сковороду с антипригарным покрытием (идеальна для такого количества продуктов сковорода диаметром 30 см) наливаем

оливковое масло и наклоняем сковороду, чтобы масло покрыло всю ее поверхность. В течение 1 минуты нагреваем масло и выливаем нашу яично-сырную смесь. На медленном огне жарим 8 минут, накрыв плотной крышкой. Время от времени встряхиваем сковороду, чтобы омлет на ней не пригорал, а «двигался».

Прошло 8 минут – переворачиваем сковороду на блюдо, а после осторожно даем омлету съехать обратно в сковороду, чтобы еще влажная верхняя часть оказалась на сковороде, а поджаренная нижняя сверху.

Еще 8 минут жарим, так же встряхивая, на медленном огне под крышкой. Фриттата готова.

Фриттату положено есть сразу после приготовления. Чуть остывшая она уже режется кубиками для закуски под аперитив. А вот неаполитанцы готовят свою фриттату со спагетти заранее, и едят на следующий день.

Фриттата по-неаполитански

Ингредиенты:
- 350 г спагетти
- 5 яиц
- Зубчик чеснока
- 50 г тертого пармезана
- 100 г сыра Scamorza копченого
- 1 веточка тимьяна
- Щепотка черного перца
- 50 г копченого бекона или окорока – в оригинале панчетты
- 35 мл оливкового масла «экстра вирджин»
- 100 мл цельного молока
- Соль по вкусу

Отвариваем спагетти «аль денте» в подсоленной воде, сливаем воду и даем остыть.

Режем маленькими кубиками копченый сыр. Нарезаем бекон длинными полосками. Взбиваем яйца вилкой или венчиком, добавляем нарезанный сыр, затем бекон и тимьян, солим и перчим. При добавлении каждого ингредиента все перемешиваем. Вливаем молоко, перемешиваем еще раз, чтобы все ингредиенты хорошо смешались с яйцами.

В сковороду наливаем оливковое масло и кладем зубчик чеснока. Обжариваем чеснок и вынимаем. Укладываем спагетти и обжариваем на медленном огне пару минут, не касаясь их, не перемешивая. Выливаем сверху подготовленную яичную смесь,

осторожно, чтобы она равномерно распределилась по всей поверхности.

Посыпаем тертым пармезаном, накрываем крышкой и готовим на медленном огне минут 15. Как и в классическом рецепте, переворачиваем омлет и готовим еще минут 5 уже без крышки.

Принято есть нарезанным на кусочки как пирог, горячим, только что приготовленным. Традиционно холодным его едят на следующий день. Говорят, что так наш омлетно-макаронный пирог лучше пропитается.

* * *

Генуя нам очень понравилась, и через пару дней мы повторили путешествие. В этот раз нашей целью были карруджи – узенькие улочки старого квартала у порта; та самая старая Генуя, полная арабов и африканцев, женщин легкого поведения, но и обычных генуэзцев; обшарпанных домов и шикарных палаццо. Здесь не видно солнца, здесь всегда темно, потому что солнечный свет не может пробиться в узкие улицы между очень высокими зданиями. На некоторых улочках трудно разойтись двум прохожим.

Хозяин барчика недалеко от Дуомо, где подавали вкуснейшую сырную фокаччу, успокоил:

– Гуляйте спокойно, Генуя обычный большой город со своими проблемами, но не настолько, чтобы среди белого дня нельзя было гулять по старому городу.

Барчик очаровательный, жители квартала пьют кофе, отдыхают, телевизор смотрят, картины на стенах смешные. А на вопрос, что нам могут предложить поесть, хозяин вздохнул – и приволок с улицы доску с написанным меню: читайте, раз вам лень было на улице посмотреть.

Старое и молодое в переулках Генуи

Там же в переулочках – магазин под названием «Истерика» – у мужа, наверное, когда жена идет за покупками! Или надпись на стене мелом: «Мама, я пошел в бар!» Ниже ответ матери в картинках: «Если уйдешь, домой не приходи».

У церкви Сан-Пьетро ин Банки какой-то старичок боролся с желанием пообщаться, но никак не решался. В конце концов, подошел:

– Синьора, вы говорите по-итальянски? – и радостно затрещал: – Вам понравилась Сан-Пьетро? Я генуэзец, родился и всю жизнь прожил в этом квартале. Наша церковь самая красивая. А вы знаете, почему она называется Ин Банки? Потому что с давних времен в этом квартале всегда были банки. Но, синьора, есть еще одна очень красивая церковь в Генуе, это Санта-Мария-Ассунта, прошу вас, вы обязательно должны ее увидеть!

И мы пошли по направлению, указанному старичком, и увидели не только Санта-Мария-Асунта, но рядом еще одну прекрасную церковь – Иисуса, Джезу. А церковь Сан-Маттео на одноименной площади, по слухам, посещают призрачные члены семьи Дория…

* * *

Повседневную жизнь вдруг нарушил барабанный бой. Я пошла на звук и увидела sbandieratori – одетых в костюмы эпохи

Возрождения юношей, играющих с флагами, – такое знакомое по Тоскане представление. А рядом рыцарь просил о пощаде, упав навзничь на камни площади, когда меч соперника острием касался его груди. На разноцветных улочках появились рыцари с красными крестами на белой одежде, мессеры сопровождали своих дам, крестьянки сжимали корзинки с хлебом… Я тихонечко присоединилась к процессии мессеров и дам, влилась в ряды «Путешественников во времени» и «Исторического общества Савоны» – а рядом собиралось «Братство Единорога».

Генуя ответила взаимностью на нашу приязнь, неожиданно для себя, мы оказались на празднике открытия Колумбом Америки, chiostra del tempo, игра времени. Персонажи вполне реальны, включая того самого мессера, который отправил Колумба послом к испанскому двору: придворные и крестьяне-контадини, знаменосцы, барабанщики. А вокруг рыцарские поединки, на которых уже повержен соперник, но нет, еще минута – и второй рыцарь встает на колени как побежденный перед вельможной публикой. Глядя на лица генуэзцев в средневековых костюмах, легко поверить в переселение душ. Кажется, что ничего не изменилось за века. Или это ожили фамильные портреты? Эти лица мог бы написать Рафаэль или Леонардо…

* * *

Исторический центр Генуи считается одним из самых интересных и красивых в Италии. Увы, немецкие бомбардировки в 1944 году разрушили множество зданий.

В шестидесятых годах прошлого века была проведена масштабная реконструкция и восстановлены многие дома, хотя некоторые уголки города утрачены навсегда.

Среди них когда-то весьма популярный у местных жителей переулок переплетчиков, Vico dei librai, названный так из-за располагавшихся там переплетных мастерских. Находился этот переулочек в квартале Портория, одном из самых старых в историческом центре. С ним связана одна занятная история.

Рассказывают, что к прохожим иногда подходит пожилая синьора и спрашивает на старом генуэзском диалекте, как ей пройти к Переулку Переплетчиков, называя конкретный адрес с номером дома. Ответить ей никто не может, переулка больше нет, а молодежь и не знает о его существовании в старой Генуе. Иногда, принимая за нищую, от нее просто отмахиваются. Кто-то говорит, что она была с палочкой, кто-то встречал ее без палочки, но по описаниям это все та же синьора и адрес называет она все

тот же. Нашлись любопытные, покопались в старых архивах и отыскали проживавшую по тому адресу синьору по имени Мария Бенедетти. Даже фотографии нашли, и оказалось, что старушка на улице и синьора Мария Бенедетти – ну просто одно лицо. Вот только проблема в том, что Мария Бенедетти, уже находясь в преклонном возрасте, погибла под немецкими бомбардировками в сороковые годы прошлого века.

Появляется синьора Мария всегда в одно и то же время, в начале ноября, и гуляет по городу до самого Рождества, а потом пропадает еще на год. Причем появляется она всегда в конце дня, tarde pomeriggio, и в этот день обязательно выпадает снежок. Старая синьора подходит к прохожим, спрашивает, как пройти к Vico dei librai, а пока те вспоминают, где ж такой, женщина исчезает, как будто и не было.

В 1989 году синьора Мария зашла в один из баров, достала ветхий кошелек, полный мелочи, среди которой был виден большой старый ключ. Официант, узнав уже известный к тому времени призрак квартала, хотел заговорить с Марией Бенедетти, но она растаяла в воздухе. А однажды, когда один из нищих по привычке протянул руку к проходившей мимо старушке, то получил от нее банкноту 1940 года!

В другой раз девушка помогла старой синьоре донести тяжелую сумку с покупками, когда они добрались до угла, синьора и сумка растаяли в воздухе. Интересно получилось и с другой девушкой, решившей проводить старушку и помочь ее найти переулок: они также дошли до угла, где старая синьора пропала. Подруга, видевшая всю сцену со стороны, удивленно спросила, почему девушка махала руками в воздухе. Никакой старушки она не видела, казалось, что подруга разговаривает сама с собой.

Будете гулять в ноябре по Генуе, может, и встретится вам Мария Бенедетти. Донесите ей сумку, проводите до угла – ничего плохого она не сделает. И кто знает, вдруг однажды старая синьора найдет свой дом и повернет в замке большой ржавый ключ из потрепанного кошелька…

* * *

Седая борода, спокойный взгляд, крепкое телосложение… нет, это не описание некоего гражданина Генуи, так выглядит призрак монаха, замурованного в стенах старого монастыря в XIV веке.

Исторический центр Генуи – настоящий театр для историй,

связанных со странными явлениями и с призраками. Многие, кому приписывается призрачное появление, жили когда-то в тех самых дворцах и зданиях, которые в современном мире превратились в офисы, рестораны или кафе.

Вот вам еще одна история, место действия которой – известная в Генуе таверна «Degli alabardieri».

В 1999 году двое одержимых средневековой историей «медиевалистов» решили воссоздать старую таверну и занялись реконструкцией для открытия своего ресторана.

Уже в первый день работ строители заметили странные явления: неожиданно в воздухе, откуда ни возьмись, появлялись большие старые бутыли для хранения масла, повисев чуть-чуть, они падали на пол и не разбивались; или меняли свое положение, словно кто-то невидимый переставлял их с места на место. Так продолжалось целый день под изумленными взглядами хозяев и рабочих. В последующие дни ничего не происходило, рабочие успокоились и забыли о странном инциденте.

Когда работы были почти завершены, хозяева решили сделать серию фотографий, посвященных окончанию реконструкции, запечатлеть последние дни перед рождением таверны. Фотографии проявили и заметили на фоне окна на каждой из фотографий туман в форме стрелы. На паре снимков были заметны очертания лица в головном уборе, напоминающем шлем или капюшон.

Работы были закончены, а странные фотографии должны были привлечь любопытных посетителей в ресторан, и 5 декабря 2003 года «Taberna storica degli Alabardieri» (историческая таверна алебардцев) открылась. Тем же вечером персонал, оставшийся для уборки после закрытия таверны, увидел, что свечи на стенах и столах вдруг начали колыхаться, словно на сильном ветру, а пламя стало зеленым.

Так продолжалось каждый вечер после закрытия таверны. Работники боялись оставаться после закрытия, уверяя, что чувствуют чей-то взгляд, ни одна из уборщиц не соглашалась убирать помещение по вечерам.

В конце концов, явление материализовалось. Каждый вечер из дверей старого склада появлялась фигура, похожая на старого монаха. Капюшон был надвинут очень низко, черты лица было трудно разглядеть, видна была только седая борода. Клиенты повалили толпой, а вот работники категорически отказались оставаться по вечерам. Пришлось владельцам усаживаться в архивы, тем более что это совпадало с их страстью к Средневековью.

Оказалось, что задолго до появления самой первой

средневековой таверны эти помещения были частью старого монастыря. Одна из сторон его выходила на переулок Маскерона, вторая на переулок Алабардьери, где располагался гарнизон алебардщиков из охраны епископа, собственно, так и появилось название переулка.

В более поздние времена здесь была популярная пекарня, а потом, в течение долгих лет, помещение было заброшено, пока его не выкупили нынешние владельцы. Там же, в документах, нашли историю о монахе, которого замуровали в его келье, правда, причины не объяснялись, о появлении призрачного монаха рассказывалось и в более поздних свидетельствах. На всякий случай склад закрыли, а на месте двери установили стену.

Больше монаха не видели, но хозяева таверны начеку, опасаясь, что старый призрак придумает себе еще какое-нибудь развлечение.

Таверна «Сторика» стоит посещения независимо от призрака монаха. Толкнув тяжелую дубовую дверь, вы оказываетесь в настоящем Средневековье, вся обстановка соответствует той эпохе.

* * *

Один из генуэзских барельефов

Секретные места Генуи, которые обязательно надо увидеть:

1. Виллетта ди Негро – красивый ботанический парк в районе Кастеллетто, созданный маркизом Джанкарло ди Негро. В парке даже есть собственный водопад, установленный маркизом. Это

оазис прохлады и красоты, о котором не расскажут путеводители.

2. Кафе Камби. Генуэзские любители искусства приходят в это кафе в Палаццо Дория на обед, на аперитив и просто на чашечку кофе. Кафе расположилось в великолепном зале, украшенном фресками Бернардо Строцци. Когда-то здесь был шотландский магазин тканей.

3. Лифт Кастеллетто. Поэт Капрони назвал это место «дорогой рая»: поднявшись на лифте, с холма вы сможете увидеть панораму всего города.

4. Парки Нерви в районе Леванте, от набережной Аниты Гарибальди до древнеримской дороги, – это 9 гектаров экзотических растений и белок! В парках спрятаны три виллы, в которых расположены художественные музеи. А еще отсюда великолепные виды на море.

5. В Палаццо ди Сан-Джорджо, расположенном в двух шагах от Аквариума, находится сейчас штаб-квартира администрации порта. В палаццо спрятано изображение Гульельмо Эмбриако, возвращающегося из Первого Крестового похода: в руке рыцарь держит Священную Чашу, которая может быть Граалем, а значит, и Грааль может оказаться в Генуе!

6. Гуляя по Генуе, вы увидите множество прекрасных барельефов на ее стенах. Это так называемые «говорящие камни», рассказывающие историю города. Они повествуют о религиозных походах, о военных завоеваниях в Средиземноморье и древних суевериях. Среди таких камней, например, Лев Сан-Марко-аль-Моло, который напоминает о победе генуэзцев в городе Пола в 1380 году.

7. Бесславная колонна, или фонтан Колонна Инфаме. Это память о предательстве Джулио Чезаре Вакеро, который встал на сторону дома Савойи, вступившего в спор с Республикой за Геную. Заговор был раскрыт, предатели казнены, а дом семьи Вакеро разрушен до основания. На его месте установлена колонна, напоминающая, что происходит с предателями родины.

Спустя много лет потомки семьи получили разрешение устроить на этом месте фонтан, скрыв колонну. В Генуе говорят, что фонтан смыл позор с фамилии Вакеро и истории семьи.

8. Для любителей шоколада и старины: боттега (магазин и маленькая фабрика) Ромео Виганотти. Этот магазин является одним из старейших в городе и до сих пор сохраняется в первоначальном виде. Его поиск – это тоже приключение. Вам нужно пройти по аллее Кастанья-ди-Порта-Сопрана и следовать за ароматом шоколада, витающим в воздухе. Вы не поверите своим глазам, попав в это чудесное место, здесь ничего не изменилось за века: деревянные прилавки, плетеные корзины,

машины прошлого века и столько всяческого шоколада, что вы почувствуете себя в сказке!

9. Риссеу – это древние мозаики, украшающие некоторые площади и парки города. Это старинное типично генуэзское искусство сделало город уникальным. Лучше всего разглядывать мозаики во всем их великолепии сверху.

* * *

Не только соус песто готовят лигурийцы из базилика. Когда октябрьские дни разогреваются по-летнему, освежает базиликовое сорбетто.

Базиликовое сорбетто

Сорбетто – холодный десерт, что-то среднее между сицилийской ледяной «гранитой» и мороженым, с арабскими корнями.

В Лигурии в жаркие дни его подают на воскресных обедах. Готовить несложно.

Ингредиенты:

- 40 г свежего зеленого базилика
- 100 г сахара
- Белок 1 яйца
- 2 лимона
- ½ стакана воды
- 20 мл ликера «Лимончелло»

В небольшую кастрюлю заливаем воду и засыпаем сахар. Доводим сироп до кипения на маленьком огне, чтобы весь сахар растворился.

Моем базилик и крупно рвем его листья. Смешиваем половину с сиропом, добавляем натертую на мелкой терке цедру 2 лимонов. Оставляем на 2 часа, процеживаем, добавляем оставшиеся листья и сок, выжатый из лимонов. Переливаем в посуду, в которой сорбетто будет остывать.

Каждые 20 минут перемешиваем и ставим в морозильник: нам нужно достать и перемешать его 3 раза. В последний раз добавляем взбитый яичный белок и «Лимончелло» – десерт готов.

Перед подачей выдерживаем примерно 5 минут при комнатной температуре.

Многие уверены, что в Италии совсем не едят огурцы. Оказалось, это не так, и я очень удивилась, найдя множество блюд из огурцов в кухне лигурийской и даже венецианской.

Как часто наши хозяйки, собрав богатый урожай на своем огороде, вздыхают, не зная, куда бы еще приспособить огурцы. И салаты уже делали, и мариновали, а огурцы все не кончаются. А я вам расскажу.

Холодная запеканка из огурца

Ингредиенты:

• 4 картофелины
• баночка тунца в собственном соку
• 1 чайная ложка лимонного сока
• Соль, перец
• 1 крупный огурец или несколько мелких
• 2 столовые ложки оливкового масла
• 4 чайные ложки майонеза (да-да, не удивляйтесь, вспомните трамецини с тунцом и яйцом, где также присутствует майонез)
• Зелень (укроп, орегано или петрушка)

Ставим варить картошку. Режем очищенный огурец на мелкие кусочки, слегка подсаливаем и помещаем в дуршлаг, чтобы ушла лишняя жидкость.

Тунца выкладываем из банки, разминаем и добавляем 4 чайные ложки майонеза.

Из сваренного картофеля делаем пюре, добавляем в него 2 столовые ложки оливкового масла, соль, перец и чуть-чуть лимонного сока.

Вымешиваем хорошенько пюре и укладываем первый слой – чуть больше половины всего пюре – на пищевую пленку. Сверху укладываем огурец (количество огурцов берите так, чтобы покрыть весь слой пюре в посудине – один большой или несколько маленьких) и посыпаем измельченной зеленью – укропом, орегано или петрушкой. Укладываем следующим слоем тунец и накрываем более тонким, чем первый, слоем пюре.

Аккуратно формируем квадратик из нашего пакета – и кладем в холодильник на несколько часов. Подаем, выложив из пленки на блюдо застывший квадратик запеканки.

Можно при подаче украсить, как торт, помидорками, оливками, чем угодно.

Огуречный флан

Ингредиенты:

- 400 г огурцов
- 2 веточки петрушки
- ½ стручка красного перца
- 250 г натурального йогурта
- 3 г желатина
- Томатная паста
- Соль и перец по вкусу

Перец измельчаем, насколько возможно. В салатнице смешиваем перец, йогурт, мелко нарезанную петрушку, солим, перчим.

Огурцы моем и очищаем, также измельчаем, насколько возможно. Смешиваем все вместе, можно блендером, но не в пюре – должны оставаться кусочки.

Помещаем все в кастрюльку, добавляем желатин, томатную пасту и пару столовых ложек воды, варим на медленном огне (огурец может дать химический запах – это пройдет). Разложим по формочкам. Охлаждаем не мене 2 часов, а лучше сутки. При подаче украсим по своему вкусу – от помидорной мякоти до соленых перчиков.

Прочие идеи с огурцами:

С огурчиками, очищенными от кожуры и мелко порубленными, подсоленными и поперченными, можно сделать фриттату – омлет.

Можно нарезать огурцы и кабачки-цукини кружками или полосками и обжарить в сковороде с травками и чесноком.

Можно обжарить в тонком тесте, добавив к огурчикам порубленные крутые яйца.

Самые лучшие сочетания – с консервированной рыбой, тунцом или лососем.

А дальше – запечь в картофельном пюре в духовке слоями, или в тонком тесте обжарить как пирожки, или в огуречные «стаканчики» (очищенный от кожуры крупный огурец нарезается тонкими слоями как ролл или просто вырезается мякоть крупного огурца и добавляется к начинке) положить смесь из крутых яиц, майонеза или йогурта.

Можно обжарить в кляре тонкие полоски огурцов. А можно вместе с ними обжарить полоски молодой морковки и даже креветки или кольца кальмаров.

Кулинарные секреты бабушки Тицианы

Говорят, что лигурийцы скупы. Просто столетия жизни на скалах, скользящих в море, приучили беречь каждую выращенную травку, экономно и осторожно использовать все, что дают море и земля.

На сухих утесах и холмах, орошаемых соленым воздухом Средиземноморья и обильными дождями, растет множество трав, которые лигурийцы привыкли использовать в своей повседневной жизни.

Считается, что в этой кухне самое ароматное сочетание цветов и трав, диких и выращиваемых фермерами. Возможно, в этом основной секрет привлекательности ее блюд, поэтому лигурийские соусы так славятся во всем Средиземноморье и порой их называют самыми копируемыми в других кухнях.

Приготовление лигурийских соусов похоже на алхимию. Базилик, майоран, орегано, шалфей, укроп, тимьян, огуречная трава, розмарин кажутся здесь более нежными и ароматными, чем в других регионах, и не понятно, связано ли это с климатом или с секретами лигурийских хозяек.

В отличие от соседней Франции, итальянцы не поедут за тридевять земель попробовать блюдо в заведении с мишленовской звездой. Здесь напросятся на обед к тете Марии или бабушке Антонелле, потому что еда должна готовиться не с любовью к кулинарии, а с любовью к семье, и тогда привычные блюда превращаются в кулинарные шедевры. Любовь – аморе – правит итальянской жизнью во всех ее проявлениях.

Темно-оранжевый дом у крохотной каменистой бухты в Риомаджоре похож на все остальные, его четыре этажа словно надстроены один над другим в разное время. Их лепили к скале, штукатурили стены, навешивали железные балкончики над самой водой.

Риомаджоре, бабушка Тициана на балконе

Мне страшновато стоять на таком балкончике, зато с него прекрасно видно море, а это самое главное. Как и сто, и двести лет назад, местные женщины по нескольку раз в день вглядываются вдаль, не плывет ли лодка с мужем, потом с сыновьями, спустя годы – с внуками. А яркость разноцветных домов – это ориентир морякам и рыбакам, которым даже в непогоду издалека видны яркие маячки родных стен.

Мамы с колясками гуляют на крохотной площади, где стены выложены мозаиками с морскими сценками, ограда кафешек на крутой улочке – из морских канатов. В Пятиземелье все связано с морем.

В любом регионе Италии стоит спросить, кто лучший повар – вам с гарантией назовут имена местных бабушек, нонни, даже не упомянув поваров из ресторанов.

Бабушка Тициана, не снимая фартука, часто выходит на балкон и смотрит на море: скоро причалят лодки рыбаков, ушедших с утра на ловлю, и устроятся обсыхать среди таких же синих, красных и полосатых лодочек на влажном песке, а рыбаки вернутся домой. Иногда к ней присоединяется муж, синьор Луиджи (Джиджи), но ему проще – не надо возвращаться к плите, огонь в которой горит весь день, ведь утром, перед выходом в море, забежит сын, и как не накормить, даже если он позавтракал дома, на вершине холма. А днем по нескольку раз забегут внуки,

и тут уж нонна Тициана должна расстараться. Нонно Джиджи будет рассказывать им рыбацкие истории, а ее дело накормить досыта, вкусно и разнообразно.

Увидите железный балкончик в оранжевом доме у гавани, на нем седую бабушку в неизменном фартуке, а рядом старичка в кепке – это они, Тициана и Джиджи, ждут сына с моря.

Нонна Тициана рассказала, что **майоран** зовут здесь «потерянной травой», потеряли его здесь сарацины. Традиционные для Лигурии ароматические травки всегда выращивали на заднем дворе, отдельно от овощей на домашнем огороде. Эти травки использовались не только в пищу, но и от недугов. Собирали они и дикорастущие травы, в далеком детстве нонна Тициана научилась применять их во всех случаях жизни. Это **арника**, которую использовали при ссадинах и ушибах, а при различных болях делали из нее настойки на граппе и прикладывали к больному месту. **Мальва** – как противовоспалительное средство для полости рта.

Цветы липы собирали по весне, липа снимала воспаления, а отвар принимали при тревоге и беспокойстве. **Ромашка** использовалась для промывания глаз, если в глаза попадала пыль, с ромашкой делали настои из оливкового масла от боли в ушах и в шее, ромашковые отвары давали детям, чтобы успокоить, если сильно разыграются. **Крапивой** мыли волосы и даже красили и добивались красивого блеска, смешивая крапиву с ореховой скорлупой, при простуде принимали отвары крапивы с розмарином, шалфеем, добавляя множество горных трав.

Мелиссу заваривали от тошноты и беспокойства. А **розовые лепестки**, вымоченные в вине, считались лучшим средством от давления, их использовали и в кулинарии. А еще, по старым поверьям, роза удерживала молнии и прочие неприятности, связанные с непогодой, вдали от дома, поэтому в доме на кухне всегда держали веточку розы.

Мята использовалась не только как антисептик. Несколько листочков, брошенных в молоко, предотвращали его скисание, а натертая мятными листьями яблочная кожура позволяла долго сохранять яблоки.

Среди главных героев лигурийской кухни – орешки пинии (пиньоли) и грецкий орех, которые широко используются в соусах и приправах: растертые в ступке грецкие орехи дают соусу необходимую жирность и насыщенность, пиньоли – пикантность и свежесть и незаменимы для блюд из рыбы и овощей.

Как и другие регионы Италии, Лигурия производит оливковое масло, и лигурийцы скажут, что для блюд из их продуктов и трав необходимо масло, которое сочетается с этими

продуктами. И появилось оно тоже на этой земле. Лигурийское масло отличается от популярных тосканского или пулийского, обладающих сильными ароматами. Здешнее масло фруктовое, нежное, с привкусом сладости, оно словно специально создано для легкой, изысканной кухни. Кажется, что в лигурийском масле чувствуешь сухофрукты или сладковатые свежие травы. По легенде, оливы привезли сюда бенедиктинские монахи, возвращаясь со Святой земли.

Иногда масло из оливок таджаска, которые растут в Пятиземелье и отличаются особо плотной мякотью и ярким вкусом, кажется черным, а не зеленым, но дело тут просто в степени зрелости оливок, из которых это масло сделано. Темное масло прекрасно сочетается с жареными помидорками черри, каперсами, апельсинами. Из этих ингредиентов готовят здесь соус для рыбы.

Оливки собирают в конце лета, если нужно получить более кислые и зеленые, такие оливки идеально подходят для смягчения жирного мяса или в рецептах, требующих сильного, «богатого» вкуса. Часть оливок собирают поздней осенью и зимой, эти оливки полностью созрели, в них появляется сладость, но и цвет становится очень темным.

Оливки хранят по-разному, кто-то засаливает их традиционно, без добавления прочих продуктов, кто-то добавляет в рассол чеснок и тимьян, кто-то фенхель и орегано.

В любом варианте это дары своей земли, идеально сочетающиеся с местными продуктами.

Советы бабушки Тицианы:

Не выбрасывайте кожуру апельсинов, высушите ее, заверните в марлю и положите в шкаф, – это лучшее средство от моли и для ароматизации одежды.

Высушенные апельсиновые корки можно использовать и для ароматизации соусов.

Никогда не ешьте вареные яйца серебряными ложками, они окисляются.

Не выбрасывайте корку арбуза, протирайте внутренней частью лицо, арбузная корка обладает увлажняющими и успокаивающими свойствами.

Если у вас осталось немного недопитого вина, поместите его в лоток для кубиков льда: у вас будут готовые дозы для соусов, рыбы, различных блюд.

Чтобы мякоть авокадо, банана и прочих фруктов не темнела

после очистки, опустите их в лимонный сок.

Хотите сделать из подсохшей булочки только что испеченную? Опустите ее очень быстро в молоко и поставьте на несколько минут в горячую духовку.

Аромат сушеного эстрагона просыпается, если его на миг опустить в теплую воду.

Чтобы смягчить слишком сладкий вкус крема или соуса, добавьте в него пару капель винного уксуса.

Слишком жидкий соус свяжется несколькими каплями молока и щепоткой муки.

Чтобы легко удалить кожицу с перца, обожгите его со всех сторон в пламени горелки и оставьте на 15 минут в плотно закрытом бумажном пакете. Кожица очень легко снимется.

Овощной суп минестроне ди вердуре получился слишком жидкий? Раздавите отварной картофель и добавьте его, чтобы смесь стала более насыщенной.

Лимоны и апельсины дают больше сока, если, прежде чем выжимать, несколько раз уронить их с силой об стол или полминуты погреть в горячей духовке или (в современном мире) в микроволновой печи.

Котлеты идеально пожарятся в смеси двух масел, сливочного и оливкового.

Чтобы рис оставался белым и рыхлым, добавьте немного лимонного сока в воду при варке.

Если у вас нет сухого хлеба и вам нужно натереть свежий хлеб, сначала положите его в морозильник на полчаса.

Очистить молодой картофель легко: опустите его в горячую воду на 2 минуты, а затем положите в холодную воду.

Когда вы взбиваете яичные желтки, сначала ополосните емкость холодной водой: они не будут прилипать к стенкам.

Когда готовите что-то на гриле, положите ломтики хлеба под гриль: они вберут в себя весь жир и поверхность останется чистой.

Аромат юга

Белла Наполи

Неаполь многолик более чем любой другой город. Один из самых прекрасных городов на земле – это про него. Хаос, грязь, мусор – это тоже про Неаполь.

Друзья с севера предупреждали:

– Жить можно только на мысе Позиллипо!

– Сначала спроси у меня, а потом бронируй отель!

– Фотографировать на рассвете… нет, лучше не надо!

– Ни в коем случае не проси местных снять вас на фото – уйдут с камерой.

– Город, как город, с теми же проблемами, что и Рим, и Милан, – наконец-то прозвучало разумное. – Просто есть места, куда лучше не заходить, но и в Милане ты с наступлением темноты в отдельных районах не в полной безопасности.

В общем, если послушать итальянских друзей – я первый в мире турист, который решил посетить этот самый Неаполь!

Неаполь многолик…

Это город хаотического транспортного движения, где люди собираются группами человек по пять, чтобы самый смелый замахал руками машинам:

– Я иду! Я уже иду! – и машины тормозят, и остальные пристраиваются за смельчаком, причем сцена не зависит от наличия или отсутствия светофора или пешеходного перехода.

Это город обветшалых палаццо с прекрасными садами внутри, где существует жизнь, незаметная приезжему, как за серым фасадом палаццо принцев Партанна… или чуть-чуть туристом пойманная – на вилле Флоридиана, в капелле СанСеверо.

Это город замусоренных улиц у вокзала, дров в поленницах с ценником наверху в самом центре.

Это город пузырьков в бокале с просекко на площади Сант-Анджело, в забитой студентами кафешке напротив пустующих столиков «Гран Кафе ди Наполи» со скучающими официантами во фраках.

Город по-парижски худощавых благородных синьоров в шляпах и костюмах, словно вышедших из фильмов 30-х годов.

Город, где девушка в турбюро радостно сообщает, что туристические автобусы ходят каждый час, но первый лично она видела, а вот последующие нет, почему-то не приходили.

Здесь даже пансионы носят название «Miseria e nobilia» – «Нищета и благородство».

* * *

Неаполь или раздражает, или очаровывает. Сразу и безвозвратно. Меня очаровал.

Первый раз мы отправились в Неаполь ранним утром, когда тучи собирались над горами, в надежде на то, что сильного дождя не будет.

Скорый поезд на станцию Салерно пришел вовремя, пока набирала информацию в автомате по продаже билетов, пожилой кассир высунулся в окошко и замахал руками:

– Да иди же сюда, и так скучно, так и ты еще к автомату пошла, – примерно так звучала его речь. И нашел сразу же самый дешевый тариф.

В общем, как-то подозрительно хорошо все складывалось!

Скорый поезд шел всего 30 минут, но уже через первые десять хлынул дождь, и становился он все сильнее, и когда по времени уже должен быть Неаполь, за окном все слилось в пелену водопада. Попутчики обменивались впечатлениями, давно такого ливня не видели.

В город не выйдешь, потоки воды с неба смывали все вокруг. Но и на вокзале особо не разгуляешься. Как раз в это время на площади была назначена очередная студенческая манифестация. Под таким дождем не до протестов, вот и перенеслась она стихийно под крышу вокзала, создав огромную толпу, шум, парение флагов над головами, пламенные речи. И полиция на небольших машинках кружила здесь же, внутри вокзала, предпочитая до поры до времени не вмешиваться.

Поэтому первые полтора часа в Неаполе мы провели в книжном магазине, по счастью примыкавшем к вокзалу, потом тучи разошлись и солнышко выглянуло. И мы отправились в путь, гулять бесцельно среди неаполитанских кварталов и проспектов.

– А корнетто (круассана) нет! – радостно сообщил официант в крохотном уличном кафе, который за 5 минут до этого торжественно открыл перед нами меню.

– А что есть?

– А ничего нет! – еще радостнее сообщил он и доверительно прошептал: – Из того, что для еды, все съели!

И принес кофе, просекко и разноплановые печеньки, собранные по всем закромам, за счет заведения.

Вот так сразу, без подготовки, мы ухнули в Спакканаполи, историческое чрево города, ущелье, рассекающее центр города пополам, как пишут путеводители.

– А тут спокойно! – сказала я и подняла глаза: мы сидели под табличкой на старом доме: «Управление полиции Спакканаполи».

По всему кварталу разбросаны лавочки с красными ладошками, сложенными в характерном жесте, и перчиками: от сглаза, мужского бессилия, соперников и неудач.

А в дверях лавок сияли самые потрясающие вертепы, какие я только видела: наряду со святыми и политическими деятелями их героями были и футболист Баллотелли, сжавший кулаки на футбольном поле, и стыдливо закрывающий причинное место принц Гарри, и даже отставной французский политик Стросс-Канн в окружении девиц.

Порой мы натыкались на совершенно нереальные по красоте сооружения между куполами соборов, шпилями колоколен и фасадами палаццо. И тут же – кондитерские, ювелирные лавки, рыбные и овощные лотки, магазинчики игрушек… И каждый продавец возьмет тебя за руку, уведет вглубь лавки, получая удовольствие даже не от конечной покупки, а от возможности рассказать, как это называется, и показать, как все это работает.

Разбегались глаза от механических поваров, делающих пиццу, мясников, рубящих мясо, трещеток и гармошек, и, наконец, перекрывающего всю эту суету звука аккордеона в руках старичка в залихватской кепке: Torna a Surrieyynteeeee!!! – выводил он на диалекте не хуже Паваротти.

Вид на залив даже в обрамлении туч – отдельная песня. Набережная пуста в осенний дождливый день, сиротливо ютятся лодочки там, где другим туристам удавалось снимать разноцветные веселые толпы. Но залив с силуэтом Везувия прекрасен независимо от погоды и времени года…

Вид на Неаполь и Везувий

Конечно, мы попытались охватить все. Мы бродили целый день, и проголодались до того, что в глазах уже было темно.

К этому моменту мы обнаружили себя где-то между Мерджеллиной и Позиллипо, и пока прохожие объясняли, где найти ближайшую остановку автобуса, в плотном потоке машин показалось такси, и я замахала руками.

Такси остановилось прямо в середине проезжей части, создав пробку и шквал гудков, криков, звука тормозов, но мы уже героически перебрались через поток движения и рухнули на сиденье, и таксист рванул с места, показывая неприличные жесты гудящим и ругающимся собратьям.

– Поехали, поехали, по дороге объясните, куда вам надо!

И он отвез нас обратно в центр. К самой знаменитой старинной пиццерии, где на улице человек 30 ожидало своей очереди. В прочие еще более туристические заведения заходить не хотелось, и мы побрели на вокзал, еле передвигая ноги от голода и усталости.

– Смотри, – обреченно сказал муж, показывая на крохотную вывеску «Hostaria» в переулке.

Потом мы узнали, что это слово означает нечто вроде народного заведения и может быть как простой столовкой в нашем понимании, так и более приличным, но всегда семейным заведением для местных. Там нескончаемым потоком подавались выпеченные здесь же в дровяной печи разнообразные пиццы, лилось в графины простое домашнее вино. В пластиковых стаканчиках – о, ужас! – приносили вино, круговоротом шли ризотто и скаллоппини, паста и картофель аль форно, и вполне приличные люди, и семьи, и бизнесмены подходили к конторке у выхода, перечисляли все, что заказали и съели-выпили, и оплачивали это удовольствие.

И тут, над ризотто с белыми грибами и тающим сыром на пицце «Маргарита», я окончательно и бесповоротно прониклась Неаполем…

* * *

История пиццы «Маргарита» теперь известна всем.

Она начинается с того, как в 1889 году итальянский король Умберто I со своей супругой королевой Маргаритой Савойской, будучи в Неаполе в своей летней резиденции, решили отведать на обед чего-нибудь народного. Когда королева Маргарита

попросила своего придворного повара приготовить пиццу, бедняга впал в недоумение: он специалист по изысканным деликатесам, а тут еда бедняка. Но делать было нечего, пришлось выполнять заказ. Чтобы не попасть в неловкое положение, повар обратился за помощью к местному пекарю Раффаеле Эспозито и его жене Розине Бранди. Совместными усилиями они приготовили 3 пиццы с разной начинкой: пицца с ветчиной, сыром и базиликом; пицца с чесноком, маслом и помидорами; а также пицца с моцареллой, базиликом и помидорами.

Внешний вид третьей пиццы напомнил королеве о цветах национального флага Италии. В ней удачным образом сочетались цвета: моцарелла – белый, базилик – зеленый и помидоры – красный. Именно эти цвета отображены на флаге, они символизируют дух и патриотизм простых итальянцев. Пицца, приготовленная Эспозито, удалась на славу! Вкус и внешний вид блюда настолько понравились, что королева собственноручно отправила благодарственное письмо с подписью и печатью неаполитанскому пекарю. В восторге Эспозито назвал пиццу «Маргаритой», в честь королевы Италии Маргариты Савойской, и вывесил королевское письмо в рамочке при входе в пекарню, сделав себе рекламу на всю Италию. А пицца «Маргарита» стала фирменным блюдом Эспозито и одним из любимых блюд посетителей пиццерии.

Если будете в Неаполе, то на одной из живописных улочек города ваше внимание обязательно привлечет вывеска «BRANDI». Это и есть та самая пиццерия Раффаеле Эспозито. Она сохранилась и существует и в наши дни, а название получила в честь жены Эспозито Розины Бранди, на стенке висит и письмо королевы в рамочке.

К письму добавили мемориальную доску, подтверждающую подлинность письма.

Итальянцы говорят, что «Маргарита» – самая честная пицца, ее нельзя испортить, и нельзя подложить вместо базовых продуктов что-то другое. Причем в простейших неаполитанских забегаловках она ничуть не хуже, чем в знаменитой «Бранди», но тут уж ничего не поделаешь – история! А в Риме в этой пицце будет орегано вместо базилика.

* * *

Конечно, мы приезжали в Неаполь еще несколько раз. Мы поднимались на фуникулере («фуникули-фуникула» – пел Поваротти) на холм Вомеро, гуляли по Замку Святого Эльмо и

монастырю Чертоза-ди-Сан-Мартино и снимали виды сверху на монастырь, город и залив. Спускались уже на другом фуникулере, гуляли по улице Толедо и, конечно, забрели в тот самый страшный испанский квартал, которым пугают путеводители.

Мы упали от усталости на стулья в очаровательной остарии (hostaria) «Толедо», в переулочке, где смешались мусорные баки и облезлые стены, мишура и конфетти, лавочки и кафе, моторино и джипы, африканские иммигранты и бизнесмены. Здесь все всех знают, и чуть-чуть удивляются посторонним, и разрешают забредшему на огонек скрипачу в неизменной кепочке вывести пронзительное «О солее миииоооо», с достоинством кланяясь на звук мелочи, брошенной в стаканчик.

И вид у меня на всех фотографиях с неаполитанских улиц слегка напуганный: красками, звуками, нищетой и благородством.

Благородный испанский кабальеро, застрявший на безалаберном итальянском берегу и принявший его правила игры: разбойник, хулиган, пират и повеса, изредка достающий из нафталинового сундука свой покрытый паутиной камзол, украшенный заслуженными орденами и лентами…

А может, он все это придумал, а мундир выиграл в карты в портовом ресторанчике много лет назад… Двоечник и бузотер, которые так нравятся девочкам-отличницам из хорошей семьи…

– Юлия – это Неаполь.

– Неаполь – это Юлия.

Приятно познакомиться.

* * *

Должно было пройти шесть лет, чтобы мы снова вернулись в Неаполь. Как и шесть лет назад, были опасения. Все же истории о стррррашном Неаполе, где в испанском квартале отдирают сережки с ушами и кольца с пальцами, живы до сих пор и усиленно тиражируются даже путеводителями уровня Томас Кук или Нэшнел Джеографик. Памятуя, как пугали нас, и как остановились в Салерно, лишь несколько раз выехав на день в Неаполь, где ничего не случилось и все понравилось, все же еще раз хорошо подумали. И хорошо, что не отказались от поездки.

Лавки неаполитанских зеленщиков

– Какая-какая улица? – переспросил водитель такси на неаполитанском вокзале. – Так я тоже там живу, только номер дома 35, вам какой тариф ставить, с вокзала или как будто я вас просто в городе забрал?

– Скажите, синьор, в Неаполе опасно?

В плотном потоке снующих туда-сюда машин и мотоциклов водитель бросил руль, обернулся ко мне, и руки его в возмущении двигались даже не в привычных итальянских жестах от запястья, а от всего локтя:

– Неаполь оболгали, синьора. Гуляйте спокойно, где хотите, хоть на закате, хоть на рассвете, это я вам говорю, я здесь родился и вырос! Вы приехали в правильное место, вам понравится здесь все, это же Неаполь!

И на мое “sicuro, sicuro?” (точно-точно) ответил:

– Sicurissimo! – И вздохнул: – Не тот уже Неаполь, не тот…

– Синьора, вы были в Париже? – это уже хозяин нашей квартиры. – Я был в Париже, я весной был на Монмартре. Вы знаете, что такое Монмартр, синьора? Так вот, на Монмартре выхватывают сумочки прямо из рук прохожих, там поджигают машины, в Париже недавно туристы сидели запертые 40 минут в Соборе Парижской Богоматери с поднятыми вверх руками! И эти люди говорят что-то о Неаполе!

С лифтом в доме, где мы сняли квартиру, повезло. Неаполитанские лифты в домах-кондоминиумах, как правило, работают за 50 центов. Не бросил монетку – не поедешь на 7-й

этаж, а в квартирах на каждом этаже потолки метров по пять. Так что этаж седьмой – это высота девятиэтажного дома. Но нам повезло, в нашем доме некий умелец скрутил эту шайтан-машину уже давно, и лифт ездит бесплатно. А у ворот в будочке сидит консьерж, пожилой синьор в старенькой кепочке, радушно желающий доброго утра или дня.

Распахнулись двери по соседству с дотторе хирургом и дотторе адвокатом, и мы вошли в квартиру с двумя салонами, четырьмя балконами, двумя спальнями, фамильным серебром и портретами на стенах, с комодиками и креслами в стиле ампир.

– О, это дядя Винчентино, – ответил хозяин на мой вопрос о бравом джентльмене с роскошными усами на портрете, – но я его не знал, он умер 150 лет назад.

Под строгим взглядом дяди Винчентино приходилось не выбегать в салон абы как, а прилично одеваться к завтраку и тем более к ужину.

За высокими балконными дверьми – самый центр, площадь Данте, укором смотрит оттуда флорентиец, изгнанный из родного города и всю жизнь по нему тосковавший. А я променяла Флоренцию на Неаполь.

– Здесь море, солнце, настоящее лето в ноябре, а во Флоренции холодно и дождь, – мысленно пыталась я оправдаться перед бронзовым автором «Божественной комедии».

Над крышами, над обветшалыми фасадами старинных дворцов чуть виден Везувий. Именно там, когда отступает ночь, появляется тоненькая светлая полоса рассвета. И встает солнце над заливом, веками очаровывавшим путешественников, поэтов, художников. Пока еще укутаны дымкой Везувий и далекие горы, просыпается Неаполь.

* * *

За углом рынок и супермаркет, солнце, плюс 22 градуса в середине ноября, чайки и море, а на соседней улице лучший в мире, по мнению кулинарных критиков, сицилийский стритфуд соседствует с неаполитанскими кондитерскими.

Хозяева подарили нам бутылку вина, я нарезала на тарелочку свежую моцареллу ди буффало с небольшими помидорками, пожарила телятину. В промасленном пакете ждут очереди купленные в лавочке цукини и баклажаны в кляре, а в середине стола на хозяйском фарфоре – шарик сицилийского аранчино: рис, а внутри сыр, ветчина и каперсы, а на десерт пирожные канноли с фисташковым и сливочным кремом. Как же хорошо,

что холодным ноябрем мы оказались в солнечном Неаполе!

* * *

У Розарио на холме Вомеро лучшие аранчини, что я ела здесь. С каперсами, шпеком и сыром проволоне. Местные кумушки только взвизгивают:

– Сегодня особенно удались, Розарио, кудесник!

А у него и фрикаделищи – ум отъешь, и поркетта не хуже тосканской, чуть вспыхивают искорки в розовом салентийском вине…

Везувий тает уже в закатном тумане, а на нашей улочке что ни палаццо, то сырная, или мясная, или овощная лавочка внизу.

– Синьора, большие помидоры – это же на салат, возьмите вот эти маленькие и ароматные. А ноздреватый хлеб надо поливать оливковым маслом и посыпать морской солью, и сухой петрушкой, и фенхелем, и розмарином…

Я влюблена. В Неаполь, в хаос, в сумасшествие вокруг. Bella Napoli…

* * *

В узких улицах воскресенье в разгаре. Семьи с детьми и собаками пытаются устроить променад там, где в обычные дни три человека не разойдутся, некоторые, по-моему, и канарейку в клетке умудряются захватить.

– Интересно, – сказал муж, – они дома кого-то оставили?

И в эти переулки, в эти толпы ввинчиваются парочки на мотоциклах и моторино.

– Инженьере, вы вышли погулять?

– Да, а что-то я не видел вас утром на мессе, дотторе!

Это самое «чрево» Неаполя, попадешь сюда, и заглотит оно тебя, и не выберешься из толпы, так и застрянешь на узкой улице нескончаемых людей и мотоциклов. Если вдруг повезет и забрезжит пространство впереди, бежишь и толкаешься, чтобы выбраться, вздохнуть. Хотя бы у лавок антикваров и скрипичных-гитарных дел мастеров, на зеленой, словно бы и не местной тихой улочке.

– Вы только приехали или уже уезжаете? – спрашивает продавщица в магазине сумок на вокзале.

– Мы просто зашли, проходя мимо. У нас еще два дня.

– Хвала святому Доменико, еще целых два дня!

В один из этих двух дней мы отправились в пригород, в Мерджеллину и Позиллипо. Это совсем другой Неаполь, с широкими улицами, хаос и узкие темные улочки «чрева» остались где-то позади. Здесь фасады с финтифлюшками, множество кафе вдоль набережной, которые здесь называют «шале». Здесь же милый небольшой порт. А если еще дальше по набережной, то начинается утопающий в зелени мыс Позиллипо. Там, среди вилл, окруженных садами, спускающимися к морю, и пыльных фасадов зданий вдоль дороги, на маленьком скалистом мысу стоит один из самых известных дворцов Неаполя. Палаццо Донны Анны смотрит в море пустыми глазницами окон.

* * *

Вице-король Неаполитанский (по указу короля Фелипе II), Гранд Испании Рамиро Фелипе Нуньес де Гусман, герцог де Медина Коэли получил дворец как приданое своей жены, донны Анны Караффа, принцессы ди Стильяно, неаполитанской аристократки, и заказал архитектору Козимо Фандзаго его переустройство в виде, более подходящем для королевского статуса. В 1637 году начались работы, которые никогда не были закончены. Дон Рамиро вернулся в Испанию, а донна Анна вскоре умерла. А дальше случилась революция 1647 года и землетрясение 1688 года, не лучшим образом сказавшиеся на состоянии дворца. Даже частичная реставрация в XVIII веке не спасла дворец – для расширения улицы Позиллипо часть фасада была разрушена.

Но и сегодня дворец на туфовых скалах, устремленный окнами в море, выглядит внушительно и впечатляюще…

Дворец Сирены – так назывался он когда-то, дворцом донны Анны зовут его сейчас. Много легенд витает вокруг заброшенного дворца, говорят, что его хозяйка сбрасывала со скалы молодых любовников. До сих пор носятся их души между морем и скалой, и по ночам можно слышать стоны беспокойных душ…

Реальность интереснее легенд.

Триста лет назад ярко светились окна дворца, у берега были пришвартованы нарядно украшенные барки, переливался бархат в свете фонарей, испанское и неаполитанское великолепие расцветало в нарядно украшенных залах. Пажи и мажордомы сменяли друг друга, все новые и новые гости прибывали на бал, и встречала их у дверей хозяйка дворца донна Анна, герцогиня де Медина, жена вице-короля Неаполитанского, самая знатная женщина на балу. Начался спектакль, где среди актеров, по моде

того времени, были благородные синьоры, среди них – испанская родственница мужа донны Анны, Мерсед де лас Торрес. В завершение спектакля главные герои, молодой дон Гаэтано Казапезенна и донна Мерсед слились, пусть и по сценарию, но в таком искреннем и долгом поцелуе, что зал зааплодировал. И только донна Анна сидела в молчании, до крови прикусив губы, не в силах вынести поцелуй между ее фаворитом и юной воспитанницей. После спектакля отделились от шумной толпы и встретились в пустом зале две благородные дамы.

– Не отпирайтесь, Вы не играли, а предавались любви на сцене! – закричала донна Анна.

– А Вы изменили моему благородному дяде – герцогу Рамиро! – с вызовом ответила донна Мерсед.

– Признайтесь, Вы – любовница Гаэтано!

– А Вы были ею! Вы любите его до сих пор, но он не любит Вас! – засмеялась юная соперница.

Через несколько дней донна Мерсед исчезла, ходили слухи, что отправили девушку в монастырь подальше от Неаполя. Напрасно искал ее Гаэтано в Италии, Франции, Испании, в слезах умолял он донну Анну сообщить, куда отправили его любимую. Но ни ответа он не получил, ни следа девушки не сумел отыскать. С тех пор никто никогда не слышал о юной испанке. Продолжались балы и пышные праздники, сидела на троне, принимая почести, одинокая женщина, с отравленным ревностью сердцем. А Гаэтано погиб в сражении, как и положено молодому рыцарю. Потом вернулись в Испанию герцоги Медина Коэли. Вскоре донна Анна умерла.

С тех пор и фабрика хрусталя побывала во дворце, и даже под жилье сдавались пустые залы. Но все прошло. И стоит он одиноко на скале, окруженный легендами. Но иногда из шума волн вдруг возникает шуршание веера – и два взора встречаются в поединке:

– Вы любовница Гаэтано! – шипит старшая…

– Он больше не любит Вас! – в притворном смирении опускаются ресницы младшей…

* * *

На закате мы идем бродить по городу, теряться в сплетении лавок овощников и старьевщиков, пиццерий, которым уже 200 лет, и мотоциклистов, под звон колоколов, под развешенным бельем, в переулки, куда «страшно заходить туристам, а то цепочку сорвут», как пишут путеводители. А там нет ничего страшного, там обычная жизнь неаполитанского квартала, куда

не надо заходить в ролексах и бриллиантах, сморщив нос от стареньких скатертей вместо хрусталя на белоснежных салфетках.

Здесь бегут по делам неаполитанцы, бродят из лавки в лавку домохозяйки, носятся моторино и вывинчиваются из-за угла машины; играет аккордеон, сохнет на веревках над улицей разноцветное белье; запах горячего хлеба перемешивается с запахом неполитанского кофе.

Взгляды чрева Неаполя

Сверху на все это недоразумение, шум, беспорядок и что-то неописуемое и невозможное печально смотрит мраморная Санта-Мария-дель-Монте-Санто-дель-Кармело. Наклонив голову над надписью на постаменте: сын мой любимый… А Он напротив. Раскинул руки над фантасмагорией балкончиков, карнизов, этажей, зданий, площади, магазинчиков, лавочек зеленщиков, толпы, бегущей в метро и с электрички вокзальчика Монтесанто, – вот именно так, Святой горы.

Я часто вспоминаю Неаполь и скучаю. Это тот юг, который мы видели в старых итальянских фильмах. Кажется, из переулка сейчас вывернет молодой и прекрасный Марчелло Мастроянни, а Софи Лорен застучит каблучками с корзинкой через руку.

Как там пел Карузо на неаполитанском? Ti voglio ben'assaje…

* * *

Напротив нашего неаполитанского дома – магазины букинистов и старьевщиков, где за 1 евро продают фотографии Неаполя начала XX века или изречения древних римлян с картинками; старых виниловых пластинок – целые развалы.

В одном из магазинчиков красавец-хозяин долго разговаривал «за жизнь» и вдруг сказал:

– Погоди, я сейчас! – долго рылся в каких-то коробках и свертках и достал браслет: много-много красных перчиков на серебряной цепочке вокруг запястья.

– Это тебе, только никому не отдавай, это против сглаза, против неудачи, носи обязательно!

Так же протянул на ладони перчик другой хозяин лавки:

– Спрячь и потом носи на шее, – сказал он, – сфортуну (неудачу) отпугивает! – и он сплюнул через плечо и сделал руками козу.

Перчики эти – по всему югу. От сглаза, от неудачи, как и красные керамические «козы» из пальцев по всему Неаполю.

Мы идем куда глаза глядят, чтобы оказаться на меркато ди квартьере – районном рыночке, где под гармошку орет местный зазывала:

– Eh, mambo, mambo l'italiano! – И тут же переходит на Ti voglio ben' assaje – не хуже оперных теноров.

И теряемся, и ноги устают так, что дальше идти нет сил, а на углу очередная семейная гастрономия:

– Синьора, вы не можете уйти без сфольятелле (ребристых неаполитанских пирожных)!

– А мне не нравятся сфольятелле!

– Кто готовил сфольятелле, которые вы пробовали, синьора?

– Это было 6 лет назад в Салерно.

– Синьора, разве в Салерно умеют готовить сфольятелле? Вот моцарелла у них хороша, а остальное…

– А бутылку вина я уже пробила, – кричит пожилая синьора за кассой.

– Возьмите хотя бы сто грамм неаполитанских колбасок, и я их порежу, их же надо попробовать! – уговаривает старичок-продавец.

Сфольятелле тают во рту, и силы появляются, и дом оказывается совсем рядом. Две подруги-рокерши средних лет, хозяйки бара напротив подъезда, машут:

– А почему не заходите на кофе?

А мы только что выпили кофе в другом месте, там, где заблудились, потому что не успели мы войти в двери, как бармен уже поставил два блюдца:

– Два кофе, синьоры?

Зачем же еще заходить в бар посреди дня, если не на чашечку ароматного, пахнущего миндалем неаполитанского кофе.

Кофе – это счастье напополам

Когда и кем был открыт кофе, не знает никто. Одна из легенд рассказывает, что тысячу лет назад один из эфиопских пастухов обратил внимание на бодрость коз после поедания красных ягод на одном из деревьев. Попробовав ягоды, пастух почувствовал, как его тело наполняется энергией. Так в области Эфиопии под названием Каффа было открыто и получило свое имя кофейное дерево. С тех пор плоды его пытались обрабатывать самыми разными способами: зерна сушили, варили, толкли, делали настойку. Пришедшие в эти земли арабы перемалывали сырые зерна, смешивали их с жиром и делали шарики, которые очень удобно было брать в дорогу. К середине XV века кофе достиг территории Турции. Он так понравился восточным жителям, что муллам пришлось проклясть кофе именем Пророка, ведь люди намного больше времени стали проводить в кофейнях, чем за молитвой. Со временем неприязнь к кофе угасла.

Вместе с распространением кофе появилось искусство его приготовления и места, где кофе готовился на публике. Кофейни стали местом для встреч, а кофе – поводом для приятного дружеского общения. Со временем кофейни стали появляться и в Европе.

Заказывая классический эспрессо, мы вряд ли задумываемся, что этот способ заваривания был изобретен в Италии и лишь после распространился по всему миру, и сейчас это самый популярный кофе. Первая эспрессо-машина была представлена в Италии в 1905 году. Принцип ее действия был основан на пропускании воды, сконденсированной из пара, под давлением через молотый кофе. Вкус полученного кофе кардинально отличался от современного напитка. Из-за сильного перегрева кофе приобретал жженый привкус. В середине XX века произошло сильное изменение в подходе к приготовлению кофе. Пар был исключен из эспрессо-машины. Вместо этого вода нагревалась до 92 градусов и пропускалась под большим давлением через кофе. Именно тогда появился вкус эспрессо, который мы знаем сегодня. Постепенно аппараты совершенствовались, и сейчас эспрессо делается очень быстро и с точным соблюдением температуры.

В Италии так сильно любят кофе и так много его пьют, что придумали множество видов его приготовления. Итальянцы пьют кофе на завтрак, во время или же вместо перекуров и, конечно же, после еды вместе с десертом.

Классическим видом кофе, также называемым «нормале» («normale» или обычный), считается эспрессо. Это бархатистая

плотная пенка с золотистым отливом, покрывающая всю поверхность кофе в чашке, мягкий аромат, заполняющий комнату и заставляющий забыть обо всем. Нигде за пределами Италии его вкус не удается повторить. По правилам кофейного этикета эспрессо подается в фарфоровой чашке с толстыми стенками, по форме напоминающей усеченный эллипс. Стандартный объем такой чашки 75 мл, но содержимое в зависимости от вида кофе должно занимать от 25 до 50 мл. Такая подача максимально раскрывает вкус и аромат кофе.

Лунго – это эспрессо, разведенный горячей водой до двойного объема. В таком кофе содержится больше кофеина, из-за более длительного прохождения воды через молотый кофе.

Капучино – эспрессо с большим количеством молочной пены, доходящей до края чашки. Сверху воздушная пена посыпается какао-порошком или тертым шоколадом. Классическим первым завтраком в Италии считается чашечка капучино и корнетто (круассан). Подается капучино в предварительно прогретой фарфоровой чашке.

Американо – это полный заварочный чайник кофе, приготовленный на одной порции молотого кофе. Итальянцы называют такой кофе «aqua sporca», грязная вода, пить это нормальный итальянец не будет, но первый вопрос, который задаст бармен зашедшим туристам: «Вам американо?» При истинно американском способе заваривания используется кофеварка с фильтром. В Европе же заваривание американо претерпело изменения, и классический эспрессо просто разбавляется горячей водой до нужного объема.

Латте – один из вариантов кофе с молоком. Фактически это молоко с добавлением молочной пенки, разбавленное небольшим количеством кофе. Причем кофе вливается в подогретое молоко очень тоненькой струйкой, а не наоборот. Подается в высоком прозрачном бокале на 200 мл.

Мокко или мокачино – это разновидность приготовления кофе латте. В этом случае одну треть напитка составляет эспрессо, а оставшиеся две трети горячий шоколад, молоко и взбитые сливки.

Маккьато – эспрессо с добавлением небольшого количества молока. Еще его называют мраморный или испачканный кофе.

Но мы в Италии – забудьте все модные термины. Все, что надо знать об итальянском кофе, вы почувствуете с первым же глотком, когда, войдя в бар, скажете совсем как местный житель: «Ун каффе!»

* * *

В 1600 году папа Климент VIII объявил кофе пригодным для употребления христианами. Первая итальянская кофейня открылась в 1683 году в Венеции, на площади Сан-Марко. А веком позже подобных заведений по всей стране было более двухсот. В некоторых кофейнях устраивались настоящие философские диспуты.

Символом итальянского кофе стала «мока» – гейзерная кофеварка со смешным усатым человечком, вытянувшим вверх руку с поднятым пальцем, то самое традиционное «ун каффе!». Все началось в 1919 году в деревушке Крузиналло, недалеко от Вербании, когда Альфонсо Бьялетти открыл цех по производству полуфабрикатов из алюминия, быстро перейдя к производству готовых изделий. Идея создания мока-эспрессо пришла к нему в 1933 году, когда он увидел, как его жена стирает белье в большой кастрюле с кипящей водой и щелочью, родоначальником стиральной машины. Желая повторить процесс на кухне, он создал приспособление в стиле ар-деко, красивое на вид, но, прежде всего, полностью изменил способ приготовления кофе в домашних условиях – до того времени использовалась неаполитанская кофеварка, «перевернутая» во время кипения воды. Кофеварки хорошо раскупались, и когда в 1946 году сын Альфонсо, Ренато Бьалетти, пришел к руководству компанией, мока стала массовым продуктом: уже в то время продавалось более миллиона кофеварок в год.

Маленький усатый человечек, изображенный на кофеварке, на чашках и затем на прочей продукции фирмы, стал символом итальянского кофе. В 2010 году на Шанхайской выставке мока была представлена среди десяти итальянских изобретений, которые изменили мир. А еще раньше, в 1996 году, она вошла в Книгу рекордов Гиннеса – Бьалетти были единственными, кто умудрился создать кофемашину на 100 чашек! В настоящее время существуют варианты кофеварок от ½ чашки до 18 чашек. Среди знатоков считается, что идеальна кофеварка на 3 чашки.

* * *

Кофеварка неаполитанская – макинетта наполитана – совсем другая. В 1819 году во Франции родилась ее «прабабушка», французская фильтр-кофеварка, которую итальянцы называют «двухэтажной» – a due piani. На неаполитанском диалекте эта кофеварка называется «cuccuma» или «cuccumella». Говорят, что это название произошло от латинского слова огурец – cucumis – и связано с удлиненной формой кофеварки. Система двойного

фильтра позволяет чередовать турецкий способ приготовления (варку) с венецианским (настой).

Куккумелла ставится «вниз головой»: носик кофеварки смотрит вниз (в конце приготовления все встанет на свои места), а обе ручки выровнены в одну вертикальную линию, чтобы впоследствии было удобнее переворачивать кофеварку. Интересно, что после того, как кофеварку переворачивают, неаполитанцы надевают ей на носик свернутую конусом и загнутую на конце бумажку – cuppetiello, – чтобы из готовящегося кофе не выходили ароматы. Надо не просто заткнуть, а убедиться, что все закрылось плотно, иначе аромат потеряется.

И хотя мне приходилось читать, что все чаще куккумеллу даже в наполитанских семьях вытесняет мока, я много раз убеждалась, как гордятся неаполитанцы своей кофеваркой. С какой любовью старичок в уличной лавке показывал, как правильно пользоваться куккумеллой, когда мы покупали ее в коллекцию кофеварок, больших и маленьких, красных и серебристых, белых и черненьких, на одну чашку, на две, на три.

* * *

Неаполитанский кофе отличается от привычного итальянского кофе не только своим ароматом. В Неаполе кофе, наряду с пиццей, макаронами и ромовой бабой – символ города. Это совсем другая философия жизни.

«Ун каффе», маленький быстрый глоток на бегу в итальянском баре по дороге на работу, с работы, по делам или просто на прогулке не прижился в Неаполе. Кофе здесь, как говорят сами неаполитанцы, – это священный обряд, это символ общественной жизни, повод для разговора и знакомства, повод обменяться новостями не на бегу, а остановившись, стряхнув заботы и забыв о времени – это тот релакс, которого так не хватает в ритме современной жизни. Кофе в Неаполе – это напоминание о том, что радость всегда делится на двоих, на троих, на компанию.

Здесь бармен поставит на прилавок два блюдца и потянется за чашечками, как только вы переступили порог. Все остальное потом, вы зашли в бар, значит, вы получите свой кофе. Поэтому с таким удовольствием разделяют свою радость брутальные рокерши – хозяйки соседнего бара. Ты получаешь не просто глоток, ты получаешь частичку неаполитанской жизни, неаполитанской души, ты причащаешься душе Неаполя. Любовь к человеческому общению в хаотичном сумасшедшем городе

превратилась в любовь к кофе, здесь кофе и город неотделимы.

Кофе никогда не рос в Неаполе. Его не собирали, не обрабатывали, первый кофе появился отнюдь не здесь. Но именно в Неаполе кофе обрел дом и нигде больше на земном шаре он не превратился – нет, не в искусство, и не в способ объединения людей, а в любовь. Не зря именно здесь существует традиция под назанием “caffe sospesso” – отложенный кофе. Ты платишь не только за свою чашечку, но и за чашечку незнакомца, который придет в бар за тобой. А он сделает то же самое, оплатив кофе следующего посетителя, и цепочка эта бесконечна.

Я долго «пытала» неаполитанцев, в чем же секрет их кофе, после которого даже кофе римский словно теряет свой аромат. Они говорят о воде, об особом умении бариста, о любви, с которой готовят кофе. И все же секрет есть. Здесь обжаривают кофейные зерна особенным образом, придающим им чуть более темный цвет, нежели в других регионах Италии. Неаполитанцы умеют уловить тот нужный момент, когда зерно прожарится чуть больше, чем обычно, но не сгорит. Через пару дней после такой обжарки эфирные масла, содержащиеся в зернах, ощущаются гораздо ярче, а сами зерна лучше отдают напитку свой аромат.

А еще в неаполитанском кофе яркие нотки миндаля, и как ни пробовали мы повторить это дома, всяческими способами добавления миндальных орехов при варке – повторить не удалось. Для этого надо родиться неаполитанцем.

Ведь не зря говорят на местном диалекте: «A che bellu cafe sol a napl o san fa!» – такой прекрасный кофе делают только в Неаполе!

Говоря о кофе, нельзя не упомянуть самое знаменитое кафе Неаполя. «Gran Caffè Gambrinus» – это старинное неаполитанское кафе на улице via Chiaia. Название свое оно получило по имени короля Фландрии Гамбринуса, который считается изобретателем пива. «Gran Caffè Gambrinus» является одним из первых десяти кафе Италии и входит в национальную ассоциацию старинных кафе. Сюда заходил Оскар Уайльд, а во времена Муссолини кафе было настолько популярно среди местных «левых», что его даже закрыли на какое-то время. И сегодня атмосфера кафе, его кофе и его сладости остались прежними, хотя иногда шутят, что сюда рекомендуется заходить исключительно в костюмах лучших мировых брендов, и желательно с этикеткой наружу. Тем не менее, не только знаменитости, но и простые неаполитанцы с удовольствием заходят на чашечку кофе и пирожные в легендарное заведение, например, перед оперным спектаклем в театре Сан-Карло.

Легенды Неаполя

Одна из самых популярных достопримечательностей Неаполя – капелла Сан-Северо. История возникновения капеллы известна: она была построена в честь Оплакивающей Богородицы, Пьета, но из-за небольшого размера ее называют Пьетелла, маленькая Пьета. Построили ее примерно в 1590 году после произошедших чудес.

Как-то мимо здания, стоявшего на этом месте, проводили закованного в кандалы человека, обвиненного в убийстве, которое тот не совершал. Узник увидел, что на части стены штукатурка осыпалась, и проявился образ Пресвятой Девы. Он поклялся образу, что если все разрешится по справедливости и его оправдают, то он преподнесет церкви серебряный медальон. Так и случилось, и оправданный узник исполнил свою клятву. После этого образ видели еще не раз, а вскоре молящийся перед местом появления образа первый герцог Сан-Северо, Джованни Франческо Паоло де Сангро, неожиданно исцелился от мучившей его серьезной болезни. Естественно, что благодарный герцог построил капеллу в благодарность Мадонне.

Нынешний вид капелла приобрела в XVIII веке, когда герцог Раймондо де Сангро, широко образованный человек, пригласил ученых, скульпторов, художников для создания единого художественного комплекса. Он сам разрабатывал, как сказали бы сейчас, его концепцию, определяя, где и какие должны стоять скульптуры, и даже, имея основательные познания в химии, создавал специальный состав красок. Так родилась та капелла, которую мы сегодня видим, ставшая музеем.

Но и это еще не все, капелла хранит свои особые секреты, далекие от непосвященных. Существует мнение, что это не просто капелла в честь Пресвятой Девы, но и масонский храм.

Дело в том, что во время работы над реконструкцией капеллы герцог Сан-Северо вступил в «братство свободных каменщиков» – иначе говоря, стал масоном. Более того, пройдя все иерархические ступени, он стал Великим Магистром всех лож Неаполя, вплоть до 1751 года, когда масонство в связи с буллой Папы, отлучающей масонов от церкви, было упразднено неаполитанским королем. Изучая расположение статуй и предметов декора в капелле, историки находят зашифрованные масонские символы.

Но для посетителей капеллы это в первую очередь хранилище произведений искусства, главным из которых является Cristo Velato – Христос под плащаницей. Первоначально работу должен

был выполнить Антонио Коррадини, который лишь успел изготовить глиняную модель, хранящуюся сейчас в монастыре Сан-Мартино. Создал скульптуру молодой и в то время неизвестный скульптор Джузеппе Сан-Мартино, для которого Христос под плащаницей стал главной работой жизни.

Христос под плащаницей – работа настолько тонкая, что невозможно поверить, что эти легкие складки на ткани, сама ткань – тончайшая, обрисовывающая лицо – это камень.

И прочие скульптуры в капелле – «Целомудрие», «Воспитание», «Самообладание», «Божественная любовь» – так же прекрасны. Каждая из них несет в себе определенный аллегорический смысл, например, «Избавление от чар» означает просвещение и избавление свыше. «Приличие» посвящено женам герцога, Изабелле Толфа и Лаудомии Милано, и львиная шкура здесь символизирует торжество царственного человеческого духа (лев) над низменными страстями и похотью. Аллегории заложены в каждую из скульптур, а всего их двадцать восемь.

Герцог был неординарным человеком. Первоначально скульптура Cristo Velato – Христа под плащаницей – должна была находиться в крипте, предназначенной для усыпальницы членов семьи Сан-Северо, и подсвечиваться особым составом, «вечным светом», изобретенным герцогом. Этот замысел реализовать не удалось, но на месте крипты находится другое «чудо» – препарированные герцогом мумифицированные тела мужчины и женщины, чьи сосуды кровеносной системы в течение двух столетий остаются неповрежденными, причем способа провести такую мумификацию во времена герцога не было. По легенде, это тела двух умерших слуг, которых перед смертью напоили таинственной жидкостью, после чего их сосуды окаменели. Как это было сделано, неизвестно до настоящего времени.

Мы не знаем, какие еще секреты хранит капелла, наверняка остались нерасшифрованными какие-то символы и аллегории. Любопытной личностью был седьмой герцог Сан-Северо! Не зря называли его principe maledetto – проклятый, или дьявольский князь… Но в любом случае он оставил нам потрясающий музей, который обязательно надо увидеть в Неаполе.

* * *

Холм Каподимонте и королевский дворец на нем хорошо видны с другого, более высокого холма, Вомеро. В бывшем королевском дворце находится национальный художественный музей. Но не шедеврами едиными жив дворец.

Легенда гласит, что дух Марии Каролины Габсбургской, жены короля Неаполя Фердинанда IV и сестры королевы Франции Марии-Антуанетты, по-прежнему часто посещает залы королевского дворца.

В ее время приемы и балы при дворе проводились очень часто: королева была их большой любительницей. Такой большой, что даже сегодня, спустя двести с лишним лет, устраивает она балы во дворце, ставшем музеем. И, по слухам, почти каждую ночь, как только стемнеет, в залах дворца появляются странные огни, раздается негромкая музыка старинных инструментов и кружат в танце в залах призрачные фигуры. С первым проблеском рассвета все исчезает. Неудивительно, что один из этажей музея закрывается раньше остальных и доступ туда прекращают! Особенно поздней осенью.

А в парке дворца в гроте, по одной легенде, благочестиво молилась, по другой, встречалась с многочисленными любовниками Мария Кристина ди Савойя, первая жена короля Фердинанда II Бурбона. В первом варианте ее называют reginella santa, святая королева, рассказывая, что целыми днями неустанно молилась она о бедном народе Неаполя в лесу Каподимонте. Во втором упрекают в убийствах любовников и рассказывают о телах, спрятанных в глубине пещеры, чтобы скрыть неверность королевы. Выбирайте сами, какой вариант нравится больше, хотя, возможно, оба имели место быть. Во всяком случае, и сегодня многие рассказывают, что видели в гроте призрак королевы. Но документальных подтверждений или серьезных свидетельств нет.

* * *

Легенда о Castel dell’Ovo, Замке Яйца на набережной Неаполя, известна всем, там побывавшим. Поэт Вергилий, которого считали колдуном, уверял, что спрятал волшебное яйцо в подземельях замка, чтобы он никогда не рухнул. Но если разрушить яйцо, то погибнет и замок, и Неаполь. В легенде говорится, что яйцо спрятано в контейнере с водой в железной клетке, свисающей с дубовой балки в подземной комнате. Верили в эту легенду так сильно, что когда в XVI веке одна из балок разрушилась, королева Джованна вынуждена была поклясться народу, что яйцо цело.

* * *

Конечно, не обошли легенды и Везувий.

В 1858 году произошло сильное извержение вулкана. С того дня каждую ночь слышались из вулкана истошные крики, и местные жители не знали, как прекратить страдания призрачных духов вулкана. Даже патрули отправили на поиски, может, помощь кому-то нужна. Но все было бесполезно. Тогда жители близлежащих местечек обратились к местной ведьме по имени Матавона. Старушка пришла к вулкану, пошептала какие-то магические слова, и с того времени крики прекратились.

Кстати, о ведьмах. Дженара была злой ведьмой, о которой сначала говорили в Беневенто, но вскоре легенда распространилась и в Неаполе. Говорят, что Дженара – дочь Сатаны, поэтому Бог сделал ее бесплодной. Расстроенная и умирающая от зависти к счастливым родителям, бродит Дженара по городу в поисках детей, она совершает обряды черной магии, она может навести порчу на любого. Но если вы встретите Дженару темной ночью и успеете схватить ее за волосы, то на вопрос «Что у вас в руке?» надо ответить «Железо и сталь», тогда Дженара ничего не сможет вам сделать. Еще больше повезет тому, кто схватит ее за волосы в тот момент, когда дух еще только материализуется и превращается в старуху. Он получит защиту от темных сил на семь поколений.

Только, пожалуйста, не хватайте за волосы старушек на темных улицах Неаполя – как бы в полицию не забрали!

* * *

La Bella ‘Mbriana – добрый дух, который живет в домах неаполитанцев. Появляется он всегда на краткий миг, в самых ярких лучах солнца, и может превратиться в большую ящерицу.

Согласно легенде Прекрасная ’Мбриана была принцессой, потерявшей свою любовь и бродившей одиноко и отчаянно по улицам города. Король, ее отец, попросил жителей открыть двери своих домов, чтобы поприветствовать и утешить девушку. Так она и стала духом, защищающим дома неаполитанцев.

А вот Munaciello – дух, который может принести как удачу, так и несчастье. Свои уродливые черты он скрывает под монашеским капюшоном. Говорят, что это реальный персонаж, уродец, родившийся у богатой синьоры Катерины Фрецци, которая согрешила с подмастерьем против воли своего отца. Когда ребенок вырос, то устроился на работу в водное хозяйство и часто входил через водопроводные тоннели в дома, чтобы украсть там драгоценности. Став призраком, он по-прежнему

проникает в дома и делает всяческие пакости. Но иногда, неизвестно почему, он может принести монеты и спрятать их в укромном уголке дома. Найдете – будет вам удача. А заодно и денежки.

* * *

Готическая базилика Санта-Кьяра – один из самых важных монастырских комплексов Неаполя, построенный архитектором Гальярдо Примарио на месте бывших римских бань между 1310 и 1328 годами по просьбе Роберто Анжуйского (прозванного Мудрым) и его жены Санчи де Майорка. В XVIII веке комплекс был перестроен уже в стиле барокко.

Площадь в Неаполе

Санта-Кьяра – это святая Клара Ассизская, соответственно. С ее именем и с именем святого Франциска здесь связано многое. Посетители стремятся в первую очередь попасть в тот из 4 монастырских дворов, где стоят знаменитые колонны из майолики.

Но полюбоваться фресками Джотто или погулять по монастырскому двору Святого Франциска мы сможем в любое время. А вот встретить ту, что стояла у истоков создания

монастыря…

Несмотря на прошедшие века, и сегодня возвращается Санча де Майорка в любимые места. В день ее погребения 28 июля (а случилось это в 1345 году) бродит призрак женщины по монастырским дворам, саду, а кто-то встречал ее даже в ближайших переулках. В длинном платье медленно бродит Санча, сложив молитвенно руки и опустив голову. Иногда она поднимает голову и смотрит в небо, и тогда видно, что глаза ее полны слез. Никто не решается прервать молитву призрака, говорят, что те, кто осмеливался это сделать и окликнуть Санчу, падали замертво. Неизвестно, откуда такая печаль и о чем молится призрачная женщина, бывшая когда-то королевой Неаполя.

* * *

Одним из самых красивых дворцов Неаполя считается Палаццо Спинелли ди Лаурино, на улице Трибунале. Приревновав юную Бьянку, сироту из благородной семьи, к взявшему ее под свое покровительство герцогу, жена его, донна Лоренца, замуровала девушку заживо в одной из стен дворца.

Легенда рассказывает, что напоследок крикнула Бьянка (по-неаполитански): «Famme pure mura’ viva, ma in allegrezza o in grannezza tu me vidarraje» – ты можешь замуровать меня живой, но ты увидишь меня, когда случится радость или беда. Сбылись слова несчастной девушки. С тех пор перед очень радостным или очень печальным событием в жизни семьи Спинелли призрак девушки появлялся на балюстраде дворца.

* * *

Замок Сант-Эльмо на холме Вомеро был построен в 1329–1343 годах при короле Неаполя Роберте Анжуйском.

Замок связан и с историей России: в 1717 году здесь скрывался от преследований отца царевич Алексей Петрович, а в 1799 году замок был символом Неаполитанской республики.

Радует, что к панорамным видам в самой верхней точке ты поднимаешься на лифте, а не по средневековым узким лестницам. Прекрасны здешние виды на залив и в хорошую погоду хорошо виден остров Капри.

Конечно, у каждого уважающего себя замка должен быть свой призрак. У замка святого Эльмо их даже два. Первый –

безобидный, но хулиганистый призрак в белом, неопределенного пола, – игривое привидение, которое любит неожиданно выскользнуть из стены и напугать прохожих. Второе привидение не появляется, но издает в ночи душераздирающие крики. Доносятся они из подземелий, куда по легенде охранники короля сбрасывали тела убитых врагов.

А вдоль стен замка бродит прекрасная Милена, которую родители отказались выдать замуж за выбранного ею молодого человека. Безутешная девушка предпочла смерть браку с другим, и теперь в ночь на 10 августа скользит по улицам бестелесная Милена, развевается по ветру ее белое платье, плывут в ночи длинные волосы. Потом она медленно поднимается в воздух и тает. Пугала бы родственников в каком-нибудь колене, а то норовит напустить ужас на невинных прохожих!

* * *

В Неаполе множество тайных уголков и секретных символов, которые интересно увидеть. Расскажу о некоторых.

1. Лестница палаццо Манаджола в Кьяйе: попросите разрешения у портье, и вы увидите одну из самых красивых лестниц города, героиню нескольких фильмов.

2. Кукольная больница (Via San Biagio dei Librai 81). Это очень старая мастерская, недавно ставшая музеем, где мастера расскажут о своей работе и покажут прекрасных кукол. Но в какой-то момент вы можете почувствовать себя в фильме ужасов – увидев подготовленные для ремонта кукольные головы.

3. Оказавшись у церкви Gesù Nuovo, на площади Иисуса, Piazza del Gesù, посмотрите на фасад. Там в нескольких местах вы увидите странные символы. Это не что иное, как буквы арамейского алфавита, соответствующие музыкальным нотам. Если по ним сыграть, получился бы 45-минутный концерт. Ученые дали музыке имя «Энигма».

4. Статуя женщины с крыльями и птичьими лапами, из чьей груди стекает вода в фонтане делла Спинакорона, – это изображение сирены Партенопы 1540 года. Струи воды из груди сирены направлены к горельефу, изображающему Везувий, считается, что Партенопа защищает город от извержений вулкана.

Находится фонтан на Via Giuseppina Guacci Mobile, идущей параллельно Корсо Умберто.

5. Мадонну Мух можно увидеть в церкви Сан-Карло Борромео алле Бречче. Мухи были нарисованы на картине в 1650 году, и согласно легенде в те годы происходило их настоящее вторжение.

Напуганные крестьяне опасались, что насекомые принесут болезни и эпидемии, и пообещали Мадонне построить церковь в ее честь, если Мадонна спасет их от нашествия.

6. В Неаполе, расположенном между морем и холмами, есть не только знаменитые фуникулеры, но и пешеходные лестницы. Самые интересные из них три, это le Rampe del Petraio, le Scale di Montesanto и la Salita della Pedamentina.

Первая – каменная лестница, окруженная зданиями холма Вомеро в стиле либерти, с неплохими видами, вторая – монументальная лестница Монтесанто, открывающая нереальные панорамы города. Третья – самая старая лестница города – соединяет своими 414 ступенями монастырь Чертоза ди Сан-Мартино с «чревом» Неаполя, со Спакканаполи.

7. Всем известно чудо крови Сан-Дженнаро, святого Януария, покровителя Неаполя. Но мало кто знает о второй патронессе, святой Патриции, чья церковь находится в комплексе Сан-Грегорио Армено в самом центре старого города. Кровь святой Патриции разжижается так же, как и святого Януария, но чудо это святая совершает… каждый вторник.

8. В церкви Сан-Джорджо Маджоре есть большая картина с изображением святого Георгия, убивающего дракона. От картины отходит вниз странная длинная палка. Потяните за нее – картина откроет спрятанную под ней более древнюю фреску на ту же тему.

9. Некоторые историки уверяют, что Влад Цепеш, печально известный граф Дракула, похоронен в Неаполе, внутри церкви Санта-Мария-ла-Нова. Дочь Влада Мария жила здесь, удочеренная неаполитанским королем, считается, что ей удалось выкупить тело у турок и похоронить в Неаполе. Об этом свидетельствует, в частности, и барельеф с изображением Влада Цепеша на фасаде.

Неаполитанская кухня

Не пиццей единой жива неаполитанская кухня, яркая, южная, вобравшая в себя и арабские, и греческие, и испанские черты.

О партенопейской – или, в другом написании, парфенонской – кухне, как зовут ее в Италии, можно написать несколько отдельных книг, настолько она интересна и богата разнообразными рецептами.

Парфенос по-гречески означает «дева» – так прозвали одну из главных греческих богинь – Афину, и главная достопримечательность греческой столицы, как известно, Парфенон. Из мифов Древней Греции известно, что Партенопой звалась сирена, дочь Ахелая и музы Мельпомены, которая вместе с сестрами жила на острове Капри. Волшебным пением красавицы сирены околдовывали плывущих мимо моряков, и те устремлялись к острову, где корабли разбивались о камни. Лишь Одиссей, зная об этом, приказал своим матросам залепить уши воском, а его самого привязать к мачте, так как ему хотелось услышать пение сирен. Когда корабль Одиссея благополучно миновал остров, упустившие путников сирены в отчаянии бросились со скалы в море.

Читая греческие мифы, мы не задумываемся, что, возможно, волны вынесли тело Партенопы на морской берег там, где возле ее могилы возник город Партенопея – так в древности называлось поселение на месте Неаполя. Есть и другая версия – что сирена сама приплыла сюда с Капри, очарованная красотой берега. И сейчас ее имя носит набережная в Неаполе, а на площади Саннадзаро сама сирена Партенопа увековечена в фонтане в окружении морских коньков и дельфинов.

Кухня этих мест, имея такие корни и такую историю, не может не быть яркой, интересной, впечатляющей.

Среди традиционной неаполитанской пасты, кроме всем известных макарон – маккерони, широко распространены спагетти, лингвини – linguini (узкие плоские длинные «ленты»), букатини – bukatini (напоминающие спагетти, но чуть толще и полые внутри), паккери – paccheri (короткие широкие трубочки) и дзити – ziti (широкие «червячки», полые внутри, которые традиционно ломаются вручную перед приготовлением и приправляются мясным соусом).

Здесь готовят и картофельные ньокки – gnocchi и шалатьели – scialatielli, короткую пухлую лапшу, которую принято есть с морепродуктами.

В «гастрономиях» Неаполя (в других регионах их зовут

ростичериями, у нас кулинариями, и купить в такой гастрономии можно все, от хлеба до сыра, свежего и готового мяса и сладостей) делают сицилийские рисовые шарики-аранчини с разнообразными начинками внутри, запеченную в печи поркетту, пасту с различными соусами.

По всему «чреву» Неаполя, по узким старинным улочкам разбросаны небольшие «фритюрные», где тебе в руки дают промасленный кулечек с полосками цукини и баклажанов, креветками и рыбой, фрикадельками и массой прочих разнообразных вкусностей, тут же при тебе обжаренных в кляре во фритюре.

– А вы пообедали? – спросил хозяин нашей квартиры в старом палаццо, не успели мы втащить в широкий холл свои чемоданы. И тут же посоветовал «Золотого Льва» – «Leon d'oro» на площади Данте, прямо за углом.

Кроме традиционных неаполитанских и прочих известных всей Италии блюд, там часам к шести вечера разогревается дровяная печь и можно, глотая слюнки, идти за пиццей, которая ничуть не хуже, чем в раскрученных брендовых пиццериях. Запомнили нас в первый же день, и потом встречали с радушием как возвратившихся из дальних странствий родственников.

Пицца неаполитанская толще римской, и отличается от прочих итальянских собратьев толстой корочкой. Даже в умбрийской Перудже или в приморской Санта-Маринелле в двух шагах от Рима пицца, приготовленная неаполитанцем, будет намного вкуснее соседских.

Вышедшие из бедной старой кухни, типичные неаполитанские блюда обошли все континенты, чтобы стать не только символом города, но, порой, всей итальянской кухни в мире.

Всем известен лучший в Италии сыр моцарелла – моцарелла ди буффала, из буйволиного молока, спагетти с маленькими моллюсками в раковинах. «Алле вонголе» можно найти в меню любого итальянского приморского ресторана. Простейшая паста с помидорами и базиликом, которую так любят готовить итальянские хозяйки, тоже родом из Неаполя.

Известное во всем мире итальянское блюдо «спагетти алла путтанеска» также родом из Неаполя. Для этого блюда соус готовят на сковороде с томатами, оливковым маслом, чесноком, черными оливками из города Гаэты, мелкими рыбками анчоусами, каперсами и орегано. Популярным блюдо стало благодаря «Профессиональному объединению итальянских изготовителей пасты» в 60-х годах прошлого века. Смущающее наш слух название по одной версии связано с тем, что блюдо это

придумали итальянские куртизанки. Оно готовится из простых, повседневных и дешевых продуктов, а его аромат является дополнительным стимулом для клиента заглянуть в заведение. По другой версии, у этого слова латинские корни, по третьей – некий неаполитанский повар по имени Сандро, к которому неожиданно пришли гости, обнаружил, что все продукты, из которых можно приготовить приличный обед, закончились. И тогда по просьбе друзей намешать что-нибудь, «puttanata qualsiasi», заправил пасту тем, что смог найти – оливками, томатами, каперсами, анчоусами.

«Путтанеска» с анчоусами готовится только на родине, в Неаполе, в Риме в ней лишь овощи.

Спагетти алла путтанеска

Готовятся спагетти алла путтанеска очень просто, но и здесь есть свои тонкости.

Ингредиенты:
- 300 г спагетти
- 100 г соленых анчоусов
- 50 г соленых каперсов
- 100 г темных оливок без косточек
- 500 г спелых помидоров
- 2–3 столовые ложки оливкового масла
- 1 зубчик чеснока
- 1 маленький острый перчик
- 2 столовые ложки томатного соуса (стр. 228)

Мелко режем каперсы, перчик и анчоусы. В сковороде разогреваем оливковое масло и всыпаем чеснок. Поджариваем его на небольшом огне буквально 1 минуту, чтобы чеснок дал аромат, убираем чеснок, высыпаем каперсы, анчоусы и оливки. Тушим все вместе на небольшом огне минуты 3–4.

Помидоры очищаем от кожицы, измельчаем и добавляем в сковороду. Тушим на небольшом огне минут 20–30, до полного выпаривания жидкости, соус должен загустеть. Дополнительно к помидорам добавляем пару столовых ложек томатного соуса (домашнего, мякоть помидоров, а не кетчуп!)

Спагетти отвариваем «аль денте». Добавляем спагетти к соусу, все хорошенько перемешиваем и оставляем на слабом огне еще минуты 2.

Все прочие добавки – от корицы до хлопьев халопенью и прочих

изысков, которые добавляют повара, превращая простой рецепт в авторские изыски, – не нужны. Лучший вкус именно у такого аутентичного неаполитанского рецепта.

Главное, что нужно учитывать: весь смысл блюда в сочетании соленого вкуса анчоусов и каперсов со сладкими спелыми помидорами. Выбираем и продукты соответственные. Цвет соуса должен быть темным, гораздо темнее, чем привычные соусы на основе томатов.

Еще неаполитанцы говорят, что лучше переложить анчоусов, чем томатов, анчоусы растворятся в соусе при приготовлении.

* * *

В I веке до нашей эры у римского консула Лукулла была собственная вилла в Неаполе, там, где сегодня находится замок Кастель-дель-Ово.

Эта вилла выходила прямо на море, там были установлены резервуары для разведения рыбы, в первую очередь мурены, которая стала основным блюдом его банкетов: эти банкеты были настолько известны, что даже сегодня прилагательное luculliano означает необычайно обильное и вкусное блюдо.

Ставшие нарицательными и у нас «лукулловы пиры» происходили именно в Неаполе.

Большое влияние оказал на неаполитанскую кухню Везувий. У помидоров, выращенных на вулканическом пепле, особый вкус. Среди самых известных вин – вина из винограда со склонов Везувия.

Здесь готовят кальмаров с чесноком и изюмом, фрикадельки с помидорами, рыбу на гриле, тушат овощные рагу и обжаривают колечки баклажанов. Среди уличной еды здесь жареные пирожки, напоминающие чебуреки, с разнообразными начинками внутри. Томатный соус свой, отличающийся от тосканского или эмилероманьского.

Неаполитанский томатный соус

- 500 г помидоров, очищенных от кожи и семян
- Оливковое масло
- 2–3 зубчика чеснока
- 2–3 веточки зеленого базилика
- Соль, перец

Кастрюлька-сковородка-горшочек – любая другая посуда, в которой вы будете готовить соус, должна быть глиняной!!

Наливаем оливковое масло, выкладываем зубчики чеснока, которые раздавливаем в кастрюльке. На маленьком огне обжариваем чеснок. Когда он станет золотистым, добавляем помидоры, щепотку соли и перца, тщательно перемешиваем все и тушим 15 минут.

Еще раз хорошо все перемешиваем в однородную массу и бросаем веточку базилика – не режем, не отделяем листики, а целую веточку. Еще раз все вместе тушим около 10 минут. Выключаем, вынимаем базилик (то, что от него осталось), добавляем столовую ложку оливкового масла. Взбиваем венчиком.

Соус готов: он идеально подходит к длинной пасте типа спагетти, или букатини, или макерончини. Заранее сваренную «аль денте» пасту выкладываем на тарелки, сверху заливаем соусом, слегка перемешиваем и украшаем маленькими веточками базилика.

* * *

Среди популярных в Неаполе блюд:

Salsiccia e friarielli – колбаски с фриарьелли. Это блюдо можно попробовать только здесь, потому что фриарьелли – это изюминка исключительно неаполитанской кухни. Фриарьелли – родственник брокколи, растение с подножия Везувия. Его зеленые листья тушат в сковороде с чесноком и маслом, добавляют обжаренные домашние колбаски, похожие на купаты.

Sartu – сарту, рисовая запеканка с говядиной, куриной печенкой, сухими грибами, горошком, пармезаном и колбасками.

Zuppa di cozze – дзуппа ди коцце, суп из мидий, который готовится с помидорами, чесноком, петрушкой и соусом из томатов.

Casatiello – казатьелло, это своего рода соленый пирог из дрожжевого теста с различными видами сыра, салями, ветчиной, беконом и яйцами. Является главным блюдом на Пасху. Выглядывающие из пирога в самом его центре целые колбаски или крутое яйцо (часто в скорлупе) придают пирогу необычный вид.

Freselle – фрезелле, высушенные в печи кусочки темного хлеба, которые затем смачиваются водой и подаются со свежими помидорами, чесноком, оливковым маслом, орегано и базиликом.

Паста очень часто подается с овощами: брокколи, тыквой, картофелем.

* * *

На неаполитанские сладости «подсаживаются» все, кто здесь побывал. «Первая среди равных» – это неаполитанская «баба», прародительница ромовых баб нашего детства.

На самом деле мало того, что babá napoletano произносится с ударением на последний слог и вообще мужского рода, так еще и родилась в Польше.

Однажды польскому королю Станиславу Лещинскому предложили попробовать праздничный немецкий хлеб – кугельхоф, но он показался монарху слишком сухим. Король погрузил кусочек хлеба в сладкое вино мадеру: получившийся десерт ему пришелся по вкусу. Тогда его повар стал экспериментировать, добавил в хлеб цукаты и шафран, а получившуюся выпечку назвал «Али Баба» в честь главного героя «Тысячи и одной ночи».

По другой версии, в 1725 году Мария, дочь Станислава, вышла замуж за французского короля Людовика XV. К тому времени Лещинский уже отрекся от польского трона и проживал во Франции. Он был болен, и выпечку пришлось вымачивать в мадере, чтобы экс-король мог хоть что-то проглотить.

Мария привезла в Версаль рецепт «бабы» и личного кондитера, который продолжил эксперименты своего коллеги. Он предложил заменить мадеру ромом, добавил изюм, цукаты и шафран, придал выпечке ныне известную форму с шапочкой сверху и назвал просто «Баба́».

В Неаполь ромовая баба попала при Людовике XVI благодаря родственным связям. Король был женат на Марии-Антуанетте, сестре Марии-Каролины Австрийской, последняя была женой неаполитанского короля Фердинанда IV. Мария-Каролина привезла с собой много рецептов, в том числе и легендарную ромовую бабу. В 1836 году «баба» уже стала традиционной сладостью Неаполя.

* * *

Мой роман с «бабой», которую – который! – продают и с прилавков кондитерских, и в стеклянных баночках, плавающей в роме, не сложился. Многие знакомые в восторге, я же, как минимум, равнодушна. Мне по душе вторая традиционная сладость Неаполя, сфольятелле – sfogliatelle.

Сфольятелле (в единственном числе сфольятелла) существуют в двух видах. Одна напоминает уложенные друг на

друга листы теста – отсюда и название – «sfogliatella riccia», что в переводе означает «тонкий слой», «тонкий лист», это хрустящие слоеные пирожные-ежики, по форме напоминающие большой сочник. Второй вид к сочнику внешне еще ближе, он зовется «sfogliatella frolla». От «риччи» «фролла» отличается отсутствием жестких слоеных «ребрышек», на мой вкус она нежнее, с кремом или сыром рикотта внутри.

Впервые сфольятелла (отсюда и ее оригинальное название – сфольятелла Санта-Роза) была создана в XVII веке в монастыре Санта-Роза в провинции Салерно. Пирожные оказались настолько популярными, что в 1818 году неаполитанский повар Паскуале Пинтауро купил у монахинь Санта-Розы оригинальный рецепт и начал продавать сфольятелле под личной торговой маркой в своем магазине.

Неаполитанские кондитерские полны неаполитанскими и сицилийскими сладостями, а известная местная сеть «Инфанте Леопольдо» заставляет замереть у витрины с умопомрачительными тортами.

Заварные пончики святого Иосифа, zeppole di san Giuseppe

Одно из традиционных пирожных, это Zeppole di San Giuseppe – заварные пончики святого Иосифа.

Ингредиенты:
Для заварного теста (получается как для эклеров):
• 500 г муки
• 500 мл воды
• ¼ пачки сливочного масла
• 1 щепотка соли
• 12 яиц

Для крема:
• 500 мл цельного молока
• 200 г сахара
• 4 яйца
• 70 г муки
• 1 стручок ванили

Наливаем холодную воду в кастрюлю, туда же укладываем нерастопленное масло и доводим до кипения. Масло постепенно само растопится и смешается с водой. Снимаем кастрюлю с огня, добавляем муку и щепотку соли. Интересный момент –

неаполитанцы добавляют муку «как будто идет дождь» – ее сыплют сверху и постоянно размешивают, чтобы не было комочков.

Ставим кастрюлю снова на огонь и готовим (на среднем огне), пока тесто не начнет прилипать к бокам кастрюли. Сняв с огня, даем тесту остыть, затем добавляем яйца (их нужно добавлять по одному, каждые 3–5 минут, энергично обрабатывая тесто руками, пока оно не станет по консистенции напоминать густой крем).

Помещаем тесто в кулинарный шприц с широким носиком в форме звезды. Готовим чистый противень, слегка смазываем его маслом и выдавливаем тесто в форме небольших (диаметром примерно 5–6 см) колесиков или спиралек.

Ставим пончики в духовку при температуре 220 °C примерно на 13 минут. Пончики увеличатся в размере и приподнимутся, поэтому, выкладывая их шприцем, оставляйте достаточно места между ними. Иногда пончики выкладывают на листики пергаментной бумаги и опускают каждый в кастрюлю с кипящим маслом, которое должно покрыть пончик. Мне больше нравится вариант в духовке.

Как только наши пончики в духовке приподнялись и испеклись (шприц был с отверстием звездочкой, поэтому бока должны быть ребристыми), выкладываем их на блюдо и даем остыть, после чего посыпаем ванильным сахаром или сахарной пудрой.

Готовим крем:

Отвариваем молоко со стручком ванили, охлаждаем, стручок ванили удаляем. Отдельно взбиваем яйца с сахаром, затем добавляем муку, тщательно перемешивая, чтобы не было комочков.

Смешиваем все с молоком, хорошенько перемешиваем, выливаем в кастрюльку и готовим на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы крем был однородным, без комочков и не подгорал, – до желаемой консистенции крема (желательно густой сметаны).

Даем крему остыть, выкладываем немного крема конусом на каждый пончик, украшаем вишенкой без косточки или любой другой свежей или консервированной ягодой, посыпаем сахарной пудрой.

* * *

Самым известным вином здесь считается Lacryma Cristi, «Слеза Христа». Виноградные лозы, которые поднимаются по

склонам Везувия, привезены сюда греками еще в V веке до нашей эры. Пять веков спустя Марциал написал: «Вакх любил эти холмы больше, чем родные холмы Нисы», а сегодня «Лакрима Кристи» – известное вино международного уровня.

Название Lacryma Christi пришло из легенды: спускаясь в ад, Люцифер захватил с собой кусочек рая. Узнав украденный рай в неаполитанском заливе, Иисус Христос заплакал, и его слезы превратились в виноград на склонах Везувия.

Несмотря на угрозу, которую всегда нес в себе Везувий, после извержения люди снова возвратились на его склоны, построили дома, стали выращивать виноград и овощи на вулканической лаве.

По легенде человек заключил с вулканом договор: люди пришли поговорить с его темной душой, успокоить, наладить добрососедские отношения. И Везувий позволил людям собирать урожай, дал плодам особенный вкус.

Производственная зона Vesuvio Lacryma включает в себя винодельческие районы 15 муниципалитетов в провинции Неаполь, расположенной на склонах Везувия. Смесь мифа и реальности создает особую ауру вокруг этого знаменитого вина. Вино Vesuvio Lacryma Christi DOC бывает красным, белым и розовым. Корни винограда опускаются в темную, пористую лавовую почву. Эту почву не нужно поливать, так как она удерживает влагу и затем высвобождает ее.

Белое сухое вино обладает ярко-выраженным цветом соломы, с мягким ароматом, тонким и нежным вкусом. Красное сухое бархатистое вино проводит год в бочках из вишни и каштана. Цвет его от рубиново-красного до оранжевого.

* * *

Второе из лучших вин региона – «Греко ди Туфо» (Greco di Tufo) – входит в число наиболее интересных итальянских вин. Его делают из древнего сорта винограда греко (Greco). Эти светлокожие ароматные ягоды из Греции сегодня широко распространены в южной части Италии. На протяжении двух тысяч лет зрел здесь виноград, эта винодельческая зона получила в 1970 году статус DOC, а в 2003-м – DOCG. Виноград греко (Greco) является необычным сортом. Он отличается компактной гроздью, тонкой кожицей, поздним созреванием. За счет того, что в кожице содержится большое количество катехинов, напиток обретает насыщенные краски (сусло иногда получает каштановый оттенок).

Не зря о «Греко ди Туфо» – «грек из городка Туфо», если переводить буквально, – говорят, что это красное вино в белом обличье. Выдерживают его в чанах из нержавеющего металла, и чем старше оно становится, тем лучше раскрываются его вкусовые качества. По истечении нескольких лет напиток наполняется орехово-карамельным вкусом.

Это вино прекрасно дополнит пасту с моллюсками, тушеную свинину с острым соусом или грецкие орехи с карамелью.

«Кантина ди Марцо» – самый старый производитель вина из винограда греко, хранящий под замком вина в лабиринте подвалов в Туфо. Члены семьи уверяют, что являются потомками Марциала, отсюда и фамилия Марцо. Ценилось это вино уже во времена Римской империи, считаясь одним из самых популярных вин того времени. Его называют теплым, роскошным, иногда мятежным, наделенным индивидуальностью и большой глубиной.

Классические ароматы вина интенсивны: персик, айва, миндаль, мед и желтые цветы. Особый вкус вину придает то, что растет виноград на землях, где велась раньше добыча серы, и почва обогащена серой и другими минералами.

Мясо в стиле пиццайола, carne alla pizzaiola

Вино прекрасно подходит к Carne alla pizzaiola – мясу в стиле пиццайола.

Ингредиенты:
- 4 ломтика мякоти телятины
- 400 г очищенных спелых помидоров
- 2 зубчика чеснока
- 120 мл оливкового масла
- Соль, перец, орегано по вкусу

Отобьем тонко нарезанные ломтики телятины, посолим и поперчим, положим в сковороду, покроем мелко нарезанными помидорами, посыпем нарезанным чесноком и щепоткой орегано. Теперь польем оливковым маслом и будем тушить полчаса на слабом огне.

* * *

С вином Aglianico – «Альянико» – нас познакомил хозяин неаполитанской квартиры, вручивший в подарок бутылку этого

вина, сопроводив комментарием, что на сегодняшний день это одно из самых популярных вин региона Кампанья. Потом мы сами с удовольствием покупали это вино, представленное в разных ценовых категориях в неаполитанских магазинах.

«Альянико» получило знак DOC в 2003 году.

Вино производят из винограда сорта альянико, собранного, как правило, в октябре. У него интенсивный рубиновый цвет и тонкий аромат с оттенками красных фруктов. Вкус сухой, гармоничный и бархатистый. Хорошо сочетается с дичью, красным мясом, твердыми сырами среднего возраста. Подается при температуре 16–18 ˚С. Альянико также вобрало в себя минералы из вулканической почвы, виноградная лоза на склонах вулкана не боится холода: изменения температуры только способствуют развитию тонкого и интенсивного аромата. У этого винограда очень темные ягоды с голубым отблеском. Выдержанное в течение некоторого времени рубиновое вино становится гранатовым.

Стоимость вина варьируется от 5–7 евро за бутылку самого простого вина, например Aglianico IGT Corte Normanna до 12–13 евро за бутылку. Стоимость выдающегося вина, например Masseria Frattasi Kapnios Benevento Aglianico IGT 2015 года, доходит до 60–70 евро за бутылку.

В регионе множество других неплохих вин, например родившихся на островах Искья и Капри, из винограда бьянкалелла, прозванного вином святого Николая, или «Falanghina dei Campi Flegrei» – сухое и очень ароматное вино с лавовых полей в местечке Кампи Флегреи. Отличается оно соломенно-желтым цветом, а также нежным и тонким фруктовым вкусом. Сухое красное вино Capri Rosso со знаменитого острова бродит в дубовых бочках в течение года, имеет ярко-выраженный привкус красного граната и стойкий душистый аромат.

Одно из популярных блюд региона – фрикадельки святого Бьяджо. Это блюдо праздничной кухни времен карнавалов. Фрикадельки Сан-Бьяджо готовят из картофеля, хлеба, сыра, мясного ассорти и яиц.

Как любое карнавальное блюдо, фрикадельки стараются сделать как можно богаче и сытнее. Единой версии приготовления этого блюда не существует. Родившееся как блюдо бедняков, оно подается с мясом или в томатном соусе, или с сырами и салями. Главными ингредиентами являются картофель и козий сыр, с добавлением яиц, петрушки, хлеба и различных колбас. Едят фрикадельки горячими, или комнатной температуры.

Фрикадельки святого Бьяджо

Ингредиенты:
- 500 г картофеля
- 100 г тертого козьего сыра
- 3 яйца
- Соль и перец по вкусу
- 2–3 веточки петрушки – мелко нарезать
- 150 г ветчины или окорока – нарезать мелкими кубиками
- 100 г черствого хлеба – размять в крошки
- Арахисовое масло

Отвариваем очищенный картофель, разминаем его в пюре, добавляем все перечисленные ингредиенты (кроме масла) и формируем руками большие шарики, величиной с мандарин.

В глубокую сковороду наливаем столько масла, чтобы наши шарики были в масле до середины. Разогреваем масло, опускаем в сковороду фрикадельки, жарим, постоянно переворачивая, пока они не подрумянятся со всех сторон до золотисто-коричневого цвета. Вынимаем, укладываем на бумагу, чтобы стекло масло, чуть-чуть остужаем и подаем.

Осенний суп «minestra d'autunno»

Ингредиенты:
- 800 г тыквы
- 1 луковица
- ½ столовой ложки оливкового масла
- 1 картофелина
- 5 помидоров черри (в Неаполе берут знаменитые помидорки Сан-Марцано)
- 5 груш
- Соль
- 2 веточки базилика

Режем лук и обжариваем его в масле. Добавляем целые помидорки, подсаливаем, тушим на медленном огне.

Тем временем очищаем тыкву от семян и нарезаем небольшими кубиками. Очищенные картофель и грушу нарезаем мелкими кусочками. Добавляем тыкву, грушу, картофель в соус к помидоркам. Перекладываем его в небольшую кастрюлю, вливаем горячую воду, помешивая, чтобы получился густой суп.

Накрываем крышкой и медленно тушим до тех пор, пока

картофель не будет готов, добавляя при необходимости горячую воду, если она будет выкипать.

Солим по вкусу, перед подачей на стол добавляем измельченный зеленый базилик. При желании при подаче суп можно посыпать тертым пармезаном, а также добавить столовую ложку оливкового масла.

При приготовлении этого супа не допускается доливать холодную воду, она всегда должна быть горячей.

* * *

Известная неаполитанская мудрость гласит: терпение – это добродетель сильных, потому что контроль над собственным состоянием ума – это одна из высших добродетелей, данных человеку.

Терпение необходимо, когда речь идет о неаполитанском рагу! Его едят с поджаренным хлебом, картофельными ньокками, сопровождают традиционную рисовую запеканку или добавляют в рагу наломанную руками пасту дзити.

Неаполитанское рагу, ragu alla napoletana

Ингредиенты:
- 700 г телятины на сахарной косточке или грудинки
- 320 г свиных ребрышек
- 340 г свиной домашней колбасы (купаты)
- 700 г томатного соуса
- 300 г лука
- 60 мл оливкового масла
- 70 мл красного вина
- 300 мл воды
- Соль по вкусу

Измельчаем лук, удаляем жир из говядины, режем ее на несколько средних кусочков. В глубокой сковороде обжариваем на оливковом масле лук на медленном огне в течение 2 минут. Добавляем мясо, ребрышки, колбаски (целиком), даем обжариться в течение 6–7 минут. Вливаем красное вино. Как только вино полностью выпарится, добавляем томатный соус.

Теперь вливаем воду и подсаливаем. Готовим на очень слабом огне в течение 4 часов. Если вода будет сильно выпариваться, понемногу добавляем горячей воды. Жидкости в рагу должно быть

достаточно, чтобы использовать ее после готовности как соус для пасты или риса или чтобы полить поджаренный хлеб. Помешивая и доливая в случае необходимости воду, тушим 4 часа.

Это рагу можно использовать как обычный мясной соус для итальянских блюд.

Интересно, что рагу иногда замораживают и используют по мере необходимости. В плотно закрытой кастрюльке в холодильнике его можно хранить 3 дня.

Это базовый рецепт рагу. В некоторых семьях в него добавляют кедровые орешки, изюм, тертый сыр, мускатный орех, мясные фрикадельки. Чтобы получить более темное и насыщенное рагу, в него добавляют побольше густого томатного соуса.

* * *

Вы думаете, что макаронные изделия и картофель в одном блюде это смешно? Я вас удивлю, паста с картофелем – традиционное неаполитанское блюдо.

На самом деле это гениальный способ приготовить очень простое, дешевое и сытное блюдо, чтобы накормить семью.

У этого блюда есть и свои секреты – например, можно добавить немного помидорок, чтобы получить приятный цвет, можно обжарить овощи на сливочном масле или свином жире, чтобы блюдо было еще сытнее. Но главное – это засохшая сырная корочка (на ней должно оставаться немного сыра), которую добавляют в это блюдо, и тогда вкус его становится кремово-нежным.

Паста с картофелем по-неаполитански, pasta e patate alla napoletana

Ингредиенты:

- 320 г смеси остатков разной пасты
- 750 г картофеля
- 150 г зелени сельдерея
- 150 г моркови
- 1 белая луковица
- 130 г сала
- 20 г томатного соуса
- 1 веточка розмарина

• Корка твердого сыра – небольшой кусочек

• 850 мл воды

• ½ столовой ложки оливкового масла для сала и по 1 столовой ложке оливкового масла на каждую тарелку

• Соль и перец по вкусу

Неполитанские лавки

Моем, чистим, мелко нарезаем морковь, сельдерей и лук, картофель нарезаем неправильными кусочками, размером около 2 см.

Измельчаем сало. Нагреваем глубокую сковороду, добавляем ½ столовой ложки оливкового масла и нарезанное сало.

2–3 минуты сало томим на медленном огне, добавляем нарезанные овощи – сначала лук, сельдерей и морковь, через минуту картофель, тушим несколько минут, помешивая и стараясь, чтобы не пригорело. Добавляем веточку розмарина и сырную корочку (корочку желательно сначала промыть и отскрести ножом, чтобы была чистой), затем томатный соус, заливаем 600 мл горячей воды, солим и перчим. Как только картофель стал мягким, разминаем его деревянной лопаточкой.

Добавляем нашу разнообразную пасту. И еще 250 мл горячей воды. Доводим до кипения. Периодически помешивая, готовим пасту. Если нужно, вливаем еще немного воды. Главное, чтобы в конце приготовления смесь была кремовой, почти сухой.

Убираем розмарин, наливаем в тарелки по столовой ложке оливкового масла и выкладываем нашу пасту с картофелем.

Можно хранить в холодильнике в течение двух дней.

Интересно, что некоторые хозяйки добавляют перед готовностью блюда либо нарезанный кубиками копченый сыр, либо немного моцареллы.

«Сырые» макароны, запеченные в духовке, maccheroni crudi al forno

Ингредиенты:

• 400 г пасты, классические макароны
• 1,8 кг больших круглых спелых помидоров
• 1 стакан томатного соуса или сока с мякотью
• 1 зубчик чеснока
• 2–3 веточки базилика
• Щепотка орегано
• 3 столовые ложки сухих хлебных крошек или измельченных сухариков
• 2 столовые ложки оливкового масла
• Соль и перец по вкусу

Нагреваем масло в сковороде, выключаем огонь, добавляем измельченные сухарики, мелко нарезанный чеснок, орегано, соль и перец и даем настояться, пока готовим остальное.

Разрезаем помидоры пополам, солим. Добавляем стакан соуса, перемешиваем.

Смазываем маслом противень, выкладываем первый слой из трети томатов с соусом, сверху кладем несколько листиков базилика. Выкладываем половину сухих макарон следующим слоем. Кладем второй слой помидоров – половину от оставшихся. Листики базилика разбрасываем равномерно. Кладем оставшиеся макароны.

Наконец, выкладываем последний слой томатов. Сверху покрываем настоявшимся маслом.

Ставим в холодную духовку, запекаем в течение полутора часов при температуре примерно 180 °С.

Баклажаны «под маслом», melanzane sott'olio

Как и в прочих регионах Италии, в Неаполе заготавливают «впрок» всяческие овощи и используют потом как самостоятельные закуски – антипасти для брускетты и как добавление к пасте или ризотто и даже к мясу.

Ингредиенты:

- 4 кг баклажанов
- 2 л винного уксуса
- 3 зубчика чеснока
- Пара веточек или 1 столовая ложка сушеного орегано
- Соль
- 1 маленький острый перчик
- 350 мл оливкового масла

Моем баклажаны и нарезаем либо тонкими кружочкам, либо тонкими полосками, на ваше усмотрение.

Доводим уксус в кастрюльке до кипения, опускаем баклажаны. Как только снова закипит, вынимаем баклажаны на полотенце, чтобы просушить.

Примерно через полчаса кладем их слоями в идеально чистую и сухую стеклянную банку, поместив между слоями баклажанов кусочки острого перчика и чеснока. Посыпаем каждый слой щепоткой соли и орегано. Заливаем маслом, чтобы примерно с палец масла было над баклажанами, плотно закрываем банку.

Ставим в прохладное место. Через 30 дней можно употреблять в пищу как закуску: или смешивая с пастой, или выкладывая на брускетту.

Аналогично готовятся сладкие перцы. Или предварительно обжаренные перцы укладывают в банки, заливают маслом с добавлением остальных ингредиентов, но без уксуса.

Под сенью Святителя

«Хотите увидеть город-хамелеон Италии – поезжайте в Бари, – пишет один из путеводителей. – Первое впечатление, какое производит город, едва оказываешься на его улицах: где-то я все это уже видел. Посмóтрите направо – померещится Малага, повернете налево – Неаполь. Начнете блуждать по средневековым улицам старого города – увидите Родос, выглянете из окна отеля «Ориенте» – почудится, что оказались в Мадриде… И так до того момента, пока ваши познания географии не исчерпают себя».

Сто процентов в точку. На бульваре Витторио Эммануэле мы задумались:

– Но ведь мы тут уже были… это же… Генуя? Сестри Леванте или Санта-Маргерита-Лигуре… и дома знакомые, и кафе… а вот тут – ну вылитый Салерно, сосед Неаполя.

Белград разглядели. А Малага так вообще в каждой площади.

И Неаполь тут же. Причем в Неаполе мне не повезло, я ни разу не увидела традиционный спуск корзиночки на веревке в магазин на улице. А в Бари – пожалуйста.

– Марияяяяяяя, – дурным голосом минут пять орал под балконом бариец, которому лень было подняться на второй этаж.

– Ну чего тебе? – открылась балконная дверь.

– Да я тебе от Терезы овощей принес!

Мария исчезла за балконными дверьми, чтобы через минуту появиться снова и спустить корзинку на веревочке. Поднимала она корзинку уже с овощами.

Вот такой сплав всего понемножку, пока ты не попадаешь в Старый город Бари за крепостными стенами.

Итальянские друзья пугали:

– Неаполь рядом не стоял. Даже не вздумай останавливаться в старом городе, в новом – вопросов нет. Но не в старом. Это опасно. И вообще Бари – город не туристический, жить надо в прибрежных городках, но не в самом городе, а тем более – в старом Бари.

Конечно, мы их не послушали.

* * *

Мы жили в Бари в самом центре старого города, почти за спиной базилики Сан-Никола.

Вся жизнь города проходит у тебя дома, слышны крики детей, соседок, узнающих местные новости через окна домов по разным

сторонам улицы. Юг громкий даже для Италии.

В крики детей вплетаются звяканье вилок, шум мотоциклов и скутеров, вечерние беседы соседей. Звуки отлетают от стен в колодце двора и в узком переулочке. Вот кто-то моется в душе, кто-то ругается с женой, у синьоры напротив опять подгорела паста – телевизор, наверное, смотрит, забывает огонь прикрутить!

Базилика Святителя Николая Чудотворца

А синьора чуть дальше в переулочке готовит замечательно, и ты уже поужинал, и укладываешься в кровать, и даже закрываешь балконную дверь, но чеснок и травы в оливковом масле находят тебя и здесь, и это не раздражает, а, наоборот, вызывает желание постучать через улицу в окошко и напроситься на обед.

Запах итальянского юга плывет по дому, звуки потихоньку стихают и вот уже полная тишина установилась над спящим городом…

На прогревшиеся за день стены вечером забираются ящерицы, сидишь на террасе и видишь, как в свете луны замирает на стене тонкая гибкая полоска.

Никто не цокает каблуками в переулочке, никто не обсуждает вчерашний футбольный матч, только золотые огни горят над пустыми улицами старого каменного центра Бари…

И так будет до пяти утра, когда весь квартал проснется от звуков открывающихся бачков и звяканья маленького грузовичка, собирающего мусор. И опять уснет, до семи тридцати, когда ударит, но не громко, а мягко колокол на кампанилле Дуомо.

Бабушка-соседка весь день сидит у дверей внутри своей квартиры, видимо, тяжело ей уже по крутым мраморным ступеням во двор спускаться, а общения хочется, как заслышит шаги на лестнице, так приоткрывает дверь и кричит:

– Хто тама?

А оперная певица из другой квартиры репетирует, и голос ее то опускается вглубь каменного колодца-двора, то взлетает ввысь, к синему южному небу.

Вечером белый мраморный город заливает свет фонарей, и он становится золотым. Золотые стены, тротуары, арки, лесенки.

У нашей улицы не было имени. Был только номер дома на кованых воротах, за которыми прятался очередной дворик-колодец. Налево от двери – ориентир, пьяцца Дзеули с аркой влюбленных. Говорят, что двое влюбленных, которым семьи не разрешали встречаться, так и сидели в двух палаццо по двум сторонам улицы, неожиданно широкой в этом месте. И однажды за одну ночь между домами, над улицей возник мост-арка, чтобы влюбленные смогли встретиться.

* * *

Бари – это иконы и статуи святых в каждом переулочке, у каждого подъезда, на каждой лестничной клетке. И в нашем темном подъезде-колодце горели свечи у изображения Пресвятой Девы.

Но в первую очередь – это Сан Никола, самый любимый в России святой, Николай Чудотворец. Его фигурки стоят в нишах на каменных улицах Бари, его имя носят кораблики и рыбацкие лодочки, его изображение висит на стене в каждом ресторанчике. С первых минут пребывания в этом городе ты понимаешь – ты под сенью Святи- теля…

Даже наше свидание с хозяином будущего жилья было назначено у базилики Сан-Никола. Мы приехали с вокзала чуть раньше назначенного срока. По большой площади слонялись местные старички и красавец-полицейский. Хоть в кино снимай: выправка, благородная седина на висках. Один из старичков выдержал ровно три минуты нашего стояния с чемоданами у памятника святому Николаю. Нам были даны четкие указания, где переночевать, если потребуется, и куда зайти попить кофе. Еще через две минуты нарисовался красавец полицейский. Вроде мимоходом поинтересовался, а чего это мы тут с чемоданами уже целых пять минут танцуем. Объяснили, причем на вопрос «а где наш апартамент», я радостно махнула рукой:

– Да там где-то, кто ж его знает!

И тут меня угораздило спросить:

– А скажите вы мне, уважаемый страж порядка славного города Бари, а правду говорят, что Бари – город опасный?

– Синьора, это полная ерунда!!! Верьте мне, синьора, я-то знаю, что говорю!!! – полицейский рвал на себе волосы, погоны и рубашку на груди, в священном ужасе, что кто-то посмел оскорбить подозрением его любимый город.

– Несколько лет назад это было так, но сейчас… я скажу вам по секрету, синьора, я выдам вам страшную тайну! – и он повел меня показывать скрытые камеры наблюдения на площади.

Тут я – очень зря – проговорилась, что мы были в Неаполе и там с нами ничего не случилось.

– Неаполь! – обиженно возопил полицейский. – Как вы можете сравнивать! Так, как охраняют Бари, Неаполю и не снилось! – Потом он совсем понизил голос: – Я открою вам очень большой секрет, очень страшную тайну, синьора! В старом Бари может быть неспокойно один час в сутки. С двух до трех дня. – И остановился, ожидая моего вопроса.

– И почему? – не подвела я бравого офицера.

– А потому, – он понизил голос, – что в этот час происходит пересменка в полиции!

Я узнала, что наш новый друг в хороших отношениях со всеми настоятелями церквей старого Бари. А уж с доминиканским приором (базилика Святого Николая принадлежит доминиканцам) – с детства дружит.

Увы, история жизни полицейского оборвалась годах эдак на семнадцати его тинейджерства, потому что появился хозяин нашей квартирки.

Вот так встретил нас Бари-град, самый странный итальянский город, который я видела.

* * *

Бари – город приморский, и это определяет весь его ритм.

Пока спит новый город, в старом уже открыты бары и маленькие кафе, где рыбаки перед выходом в море выпивают чашечку эспрессо. В пять утра бары уже полны народа. Осенние набережные пусты, но стоит солнышку посильнее разогреть воздух, да тем более в выходные, и все скамейки на длиннющей набережной заняты. А там – то круизник в порт зайдет, и тогда Бари неожиданно открывается с новой, туристической стороны: вереницы автобусов подкатывают к морскому терминалу,

выстраиваются гиды, на всех языках предлагающие экскурсии, даже паровозик туристический неожиданно материализуется. Народ перепрыгивает через парапет и гуляет прямо по камням, где роятся над замшелыми плитами в море чайки и голуби. Чайки тут тощенькие, небольшие – треть от римских родственниц.

Пляж в Бари тоже есть, но от старого города до него – полтора километра. На пляжи – как говорят, на лучшие во всей Италии пляжи – едут специально на самый конец итальянского каблука, в Санта-Мария-ди-Леука. Или в городки вниз от Бари, но это летом, в сезон.

Рядом с театром «Маргарита», красным зданием с башенками – ну чисто железнодорожный вокзал с претензией на мавританский стиль – расположились старый рыбацкий порт и рыбный рынок, о котором восторженно рассказывают все статьи и заметки о Бари. Осенью, когда небо в тучах да волны большие, часам к десяти утра рыночек уже пуст, и улова мало, и распродан быстро, и не увидишь такую яркую сцену, как рыбак «кошмарит осьминога»: шлепает им о камни, отбивает перед готовкой. Так, по мелочи, разложено на деревянных ящиках: устрицы да мидии и немного ежей. Осьминоги маленькие.

«Вот и не попробовала я только что выловленных устриц или морского ежа (да в жизни я его в рот не возьму!!!), – подумала я, – не повезло».

Но если вы живете в старом городе Бари, то все еще впереди. Решили мы пообедать в двухсотлетней остерии, где основные блюда – именно рыбные. И должна я вам сказать – рыбного супа таких размеров мне не подавали нигде. Это был приличных размеров тазик, съесть вдвоем это блюдо (процентов на 30 дешевле, чем на побережье в Центральной и Северной Италии) – проблематично. А вот томата я бы положила поменьше (надо же повредничать!).

Спросила официанта:

– А где все-таки можно купить свежую рыбу?

Посыпались предложения. В обсуждении, забыв об остальных клиентах, поучаствовал весь персонал ресторана. В итоге бармен послал мойщицу посуды в ближайший отель за картой, она обернулась за пару минут, и зал ресторана стал напоминать военный совет перед решающим сражением. Все сгрудились вокруг карты, обсуждая лучшие варианты.

Последнее слово осталось за главным официантом:

– Слушай сюда. Вот тут крестиком отмечен городской рынок. Ты пойдешь туда, спросишь Марио, скажешь, что ты подруга Паоло из остерии, и у тебя будет самая лучшая, самая свежая рыба. А Марио на рынке знает каждый.

К Марио мы не пошли. После тазика супа идея купить что-то рыбное умерла на корню. Но в один из последующих дней перед обедом в городе появились маленькие грузовички-мопеды, рыбаки привезли улов и продавали его прямо на улицах. Так я купила целую гроздь огромных мидий. Спросила рыбака:

– А креветки? – Так хотелось больших, только что выловленных.

– Иди вон туда, вон, видишь, дверь открыта? Там в рыбной лавке спроси. Вроде были.

В лавке разочаровали:

– Улов был маленький сегодня, все разобрали.

Пошли обратно, а рыбак навстречу:

– Ну как, купили креветки?

– Нет, – говорю, – не повезло.

– Тогда иди на площадь у собора, там, на улице, ведущей к замку, есть замечательная маленькая рыбная лавка. Там точно есть.

В лавке двое старичков за прилавком обрадовались:

– Конечно, есть креветки, – и протянули мне коробочку с только что очищенными небольшими креветками.

Увидели мою разочарованную физиономию:

– Так тебе, деточка, не на ризотто? Тебе жарить? Так мы сейчас.

И за шесть евро я получила десять огромных креветок, именно таких, как мечтала. А если я скажу, что 10 устриц стоили три евро… О да, это именно так. И все это было выловлено сегодняшним утром. Старик открыл каждую раковину, положил в коробочку и зачерпнул морской воды из бидона, до дому донести, а то вдруг задохнутся устрицы за 5 минут дороги.

– А за лимоном ты иди в лавку к Джузеппе, ему вчера как раз привезли хорошие лимоны. Откуда ты, деточка?

– Из России.

Старушка тут же оживилась:

– О, ну я же слышу, что она говорит как моя подруга Виттория. Ну, которая замужем за Мауро, она тоже из России. А еще помнишь, в Риме, подруга нашей кузины, она тоже из России, вот точно так же говорит, – и потащила меня за руку на улицу: – Вон, видишь, вон там на втором этаже живет Виттория.

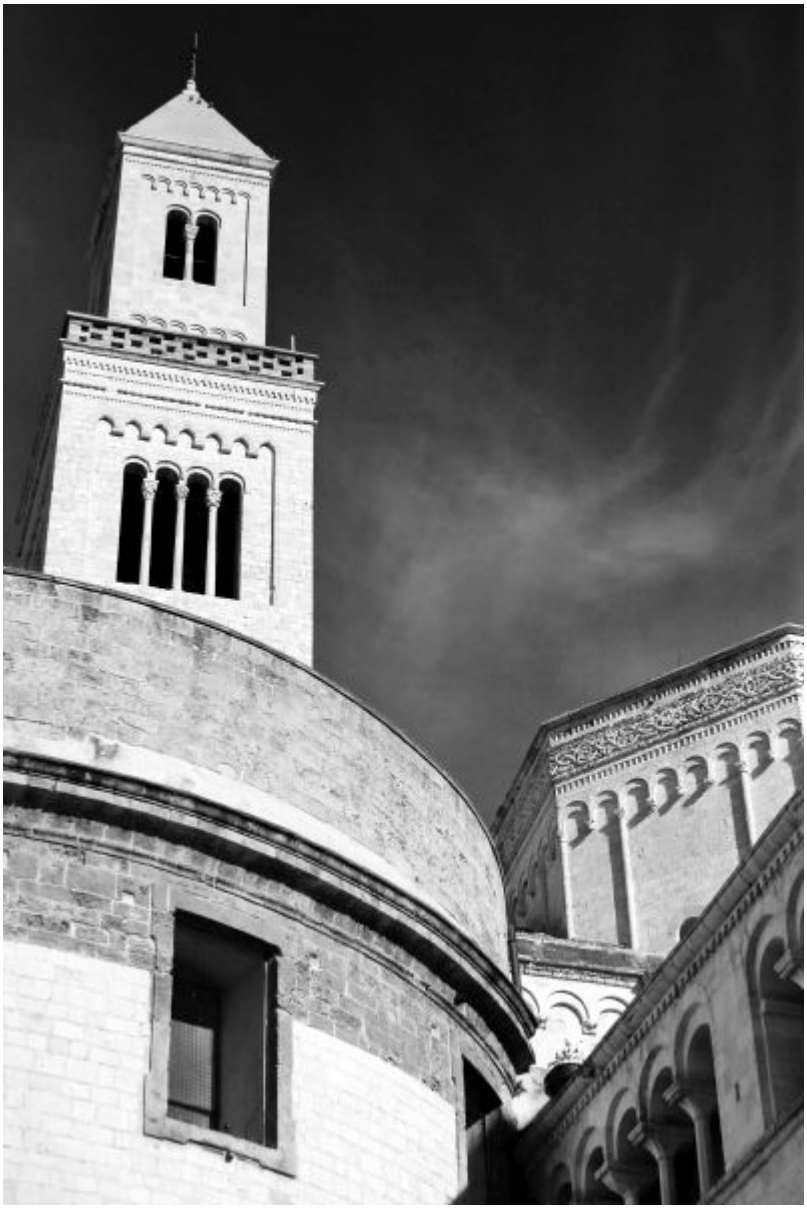
Интересно было бы посмотреть на подругу из России, старушки лет далеко за семьдесят! Но не в гости же идти.

Поджарила я всю эту прелесть в оливковом масле с чесноком и травами, добавила помидорки черри, сбрызнула белым сухим вином из Саленто…

* * *

Женщин, которые прямо на улице на столах делают знаменитую барийскую пасту «ушки» – орекьетте – мы не встретили. Увидели только результат их труда, столы со стеклянной серединой, где и лежат эти самые ушки, у каждой лавки, а то и просто у дома стоят. Даже в рыбной лавке лежат ушки, как из светлой, так и из темной муки. Старушка сама делает. А на соседней улочке по вечерам около огромной железной кастрюли на огне сидела пожилая женщина и варила кукурузную поленту. За шесть брусочков, каждый размером с ладонь – один евро. Народ берет горячий кирпичик, садится за простой пластиковый столик, тут и бокальчик домашнего вина очень кстати, и пара свежих морских ежей, и хорошая компания. А что еще надо простому рыбаку для счастья?

* * *



Собор Бари

На улице, ведущей от собора к замку Бари, интенсивное движение, народ туда-сюда бегает – покупки, разговоры, грузовички маленькие снуют, мотоциклы, тут же пара машин карабинеров крутится.

И вдруг истошный вопль на русском среди общего шума:

– Батюшка, идите сюда, скорее!!!

Высокая, очень крупная женщина средних лет, в платье до пят и платке, как и положено правильной паломнице, тащит за

собой явно уставшего и растерянного, в мирской одежде, но заметно, что батюшку. Батюшка спешит, старается, за энергичной теткой еле успевает. А матушка – седовласая, в длинной юбке, пожилая, совсем потерялась, видимо, энергичной тетке она вообще неинтересна. Застыла среди хаоса и никак не выберется из толпы народа и мотоциклов с мотороллерами. Схватила я ее за руку, вытащила на тротуар к лавке.

Старый Бари

Но тут налетела тетка:

– Скорее, ну что копаетесь, я тут все знаю, сейчас мы к мощам. А то не успеем!! – и потащила бедных супругов… совсем не в базилику Сан-Никола, а в главный собор города – Сан-Сабино.

Вмешаться не рискнула, слишком грозный вид был у тетки.

А на набережной льется густой бас, сплетаясь с красивыми мужскими голосами повыше. Среди молодых грузинских паломников – человек пять женщин и двое мужчин – прямо на парапете сидит еще один, наш, русский батюшка, картинный, хоть сейчас в кино. Крупный, пожилой, с длинной бородой, вот представишь слово «поп» – и сразу в глазах он.

Это его бас вбирал в себя остальные голоса.

– Па аэрадрому, па аэрадрому, лайнер праабежал как по судбэээ, – лилось в воздухе.

Подпели, а как иначе! К искренней радости всей компании. Старые песни Кикабидзе оказались общими для всех, уже плохо

понимающих языки друг друга.

Вот такой он, старый Бари. Живой, трогательный и непосредственный.

* * *

Площадь старого города за крепостными стенами – всего один квадратный километр. Но в его запутанных переулочках спрятались 24 церкви. Мы постоянно возвращались домой мимо двух: барочной церкви Иисуса – дель Джезу, расположенной на улице Иезуитов, и камерной церкви Сан-Марко XI века с потрясающими фресками на фасаде. А колокольню главного собора, Сан-Сабино, видно издалека.

Сан-Сабино – главный собор города Бари, посвященный святому Сабино, епископу из Канозы, чьи останки были перенесены в Бари в IX веке. Он построен в конце XII века на руинах византийского собора, и после неоднократных реконструкций уже в 50-х годах прошлого века ему был возвращен прежний облик после всяческих барочных надстроек. А колокольня – совсем молодая. Собор постоянно выглядывает в улочках и переулочках – то окна, то колокольня. Расположен он на пьяцца Одигитрия. Казалось бы – откуда византийское название? Но под основным зданием собора, которому после реконструкции и внутри был возвращен оригинальный романский вид, находится крипта, поражающая воображение богатством своих украшений. В крипте, в серебряном платье и серебряных туфлях в прозрачном саркофаге покоится святая мученица Коломба, покровительница Андорры и Сарагоссы.

Южные улочки

А в самом центре крипты, в обрамлении богатого декора, находится главное сокровище собора, давшего название площади: Мадонна Одигитрия, как зовут ее в Бари, византийская икона, привезенная сюда с востока в VIII веке и написанная, по легенде, святым Лукой. Она печальна и спокойна. Жаль, что большинство приезжих либо пробегают мимо к базилике Святого Николая, либо заходят в собор на минутку, не спускаясь в крипту. От образа не хочется уходить.

Будете в Бари – зайдите в собор, спуститесь в крипту. Мадонна Одигитрия прекрасна…

* * *

Когда гуляешь по Бари, то замечаешь что в некоторых местах брусчатка темная.

Есть множество легенд о камнях старого города. Одна из них рассказывает, что зоны города были разграничены цветом брусчатки при сарацинах, которые гуляли только по белому камню, а черный оставили для всех остальных. Но это выдумка. В прошлом веке заменяли разбитые камни в мостовых – вот и получился другой цвет.

Некогда трущобный, старый Бари активно меняется. Его идеально охраняют и… отмывают. Каждое утро начиналось с того, что маленькие машинки ездили по узеньким улочкам и мыли, поливали, чистили белый камень старого города. Очень приятно удивили!

* * *

Большинство заведений Бари закрывается на сиесту. Здесь принято обедать дома, а в ресторан идти вечером, и некоторые заведения открываются довольно поздно, например пиццерии, одна из них каждый вечер выставляет столики прямо на улочке под нашими окнами.

«Правильные» пиццерии днем закрыты. Открываются они не раньше пяти вечера, и потрескивают дрова в печи, и собирается народ, сглатывая слюнки.

Но всегда найдется открытое кафе или ресторан на двух площадях: выходящей к набережной пьяцца Феррарезе и на пьяцца Меркантиле, рыночной площади города, где у старого позорного столба лежит улыбающийся лев.

Кстати, в Пулье (регионе, столицей которого является город Бари) считают, что пицца «Маргарита» придумана в Бари. Она немного отличается от неаполитанской, и в некоторых пиццериях можно увидеть вывеску «Пицца Бари-Наполи», это значит, что здесь подаются оба вида «Маргариты».

Есть знаменитые заведения, которые посещали известные личности из мира кино и музыки и где подача блюд – настоящий спектакль. Например, ресторан-пиццерия «Джампаоло» на виа Ломбарди.

Главную пасту Бари – маленькие «ушки» орекьетте – orecchiette – можно купить и в наших магазинах.

Лучших соусов для орекьетте, по мнению барезе – жителей Бари, ровно десять, поделюсь четырьмя:

• Соус с брокколи: обжариваем в оливковом масле лук-шалот, отваренную брокколи и мелко нарезанные грецкие орехи. Орекьетте варим в той же воде, что варили брокколи. Когда соус готов, еще несколько минут тушим в нем готовые орекьетте.

• Соус со свежим тунцом: нарезаем тонкими полосками тунец, мелко рубим фисташки и черешок сельдерея, чуть-чуть тушим все это в оливковом масле, в конце готовки добавляя отваренные орекьетте и кусочки свежего редиса.

• Орекьетте добавляем в мидии, тушенные в створках в белом сухом вине с травами и помидорами.

• Тушим вместе нарезанные на кусочки свиные щечки, репу, зелень и почищенные черешки сельдерея. В готовое блюдо добавляем готовые орекьетте и перемешиваем.

* * *

Рано утром, еще шести не было, гремя чемоданами по золотым мостовым старого города, мы отправились в любимый бар, чтобы выпить прощальную чашку кофе в Бари.

В баре, как всегда, сидели рыбаки, зашедшие на утренний кофе перед выходом в море, и все тут же приняли живое участие в организации нашего отъезда. Хозяин предложил вызвать такси, не бежать же в новый город на стоянку с чемоданами.

– Да-да-да, – радостно говорил он диспетчеру. – Вот именно тут вы и поворачиваете. А мы на углу, ну брава, ну умница, правильно поняла!

Один из посетителей тут же побежал встречать машину на углу, вдруг умница не так объяснит водителю, а второй всплеснул руками и начал отодвигать мой чемодан:

– Синьора, тут же голубиное гнездо, надо скорее убрать багаж!

– А как же счастье? Ведь в Италии голубиный помет – это segno! Знак удачи и счастья.

– Ага, – заворчал синьор, – на голову-то оно, может, и счастье, а вот чемодан ты точно не отмоешь.

Нам махали вслед, такси нырнуло под арку и свернуло на набережную, за крепостными стенами над старым городом высилось строгое здание базилики, которое становилось все

меньше, пока совсем не скрылось за поворотом…

Кухня Бари

Кухня Бари стоит особняком среди прочих итальянских регионов. Несмотря на то, что кухня Тосканы, Умбрии, Эмилии-Романьи изначально cucina povera, кухня бедняков, она изобилует интереснейшими рецептами блюд из мяса, птицы, рыбы, сочетаниями соусов в приморских районах. Кухня Бари другая, это поистине кухня беднейшего на протяжении многих веков региона, где используют очень мало приправ и соусов.

Это единственный итальянский регион, где дары моря не готовят, а едят сырыми. От каракатицы, которую зовут здесь «tagliatella di mare», до морских ежей, которых едят прямо в порту, свежевыловленными, поливая лимоном и запивая стаканчиком простенького белого вина. Сырым морским ежом могут «приправить» и только что сваренную пасту.

Даже готовя рыбу на гриле, пульези стараются добавить лишь немного петрушки и масла, а к рыбе в духовке чуть-чуть помидоров и чеснока, чтобы не забивать любимый ими чистый вкус только что выловленной рыбы. Больше жителей Пульи сырую рыбу едят только японцы, как шутят сами пульези.

Здесь же свежайшие осьминоги, крупные и мелкие креветки, мидии, устрицы, которым позавидует любой фешенебельный миланский ресторан, и цены на все это великолепие просто смешные.

Анчоусы здесь тоже едят сырыми, лишь слегка приправив маслом или обжарив на сковороде буквально одну минуту, а крупные черные мидии из Таранто считаются идеальным дополнением к свежеприготовленной пасте.

Я никогда раньше не слышала о любимых в Пулье морских трюфелях – «таратуффи», напоминающих по виду устриц, но имеющих вкус молочного крема. Здесь готовят пасту с моллюсками и морскими орехами, едят волосатых мидий, а рыбы несметное количество, от морского леща и окуня до кефали, хека, камбалы и многих других. Рыбу запекают на гриле, готовят в кляре, особенно мелкие креветки, кальмары и крохотные рыбешки «паранзы».

Блюд из мяса в кухне Бари гораздо меньше и в основном оно присутствует в отдаленных от моря районах. Тем не менее, есть интересные мясные блюда. Среди них рагу, похожее на неаполитанского собрата, рулеты из телятины, фаршированной тертым сыром и петрушкой, завязанные грубой нитью и запеченные в печи, а также кусочки конины, баранины и фрикадельки, обжаренные на сковороде с небольшим

количеством лука. Одно из самых ярких воспоминаний о детстве у многих барезе именно рагу, которое бабушки готовили около пяти часов. Вкусный запах становился невыносимым, и дети старались незаметно макнуть в густой соус кусочек хлеба, хлебом же досуха «вытирали» тарелки после ужина, собирая все до последней капли.

В Бари два главных вида пасты – это ушки-орекьетте, о которых я уже упоминала, и кавателли, небольшие пухлые «лодочки». Орекьетте готовят с мясным соусом и с зеленью репы, кавателли с морепродуктами. Репа для орекьетте должна быть очень свежей, сверху блюдо посыпается большим количеством жареного лука.

Мы привыкли, что сыр рикотта мягкий и нежный. А традиционное блюдо Бари «Кавателли алла крудайола» – готовится с твердой рикоттой.

Еще одно типичное блюдо Бари, это «Tiella» – «Тьелла», или patate, riso e cozze (картофель, рис и мидии). Или «рис, картофель и мидии», или «мидии, картофель и рис», – никто так и не решил, что самое важное в этом блюде и должно стоять на первом месте. Жителей Бари лишает сна другой вопрос: добавлять ли цукини. Споры на эту тему рассорили немало знакомых. Откуда столько пыла? Тьелла – это страсть, это символ кухни барезе. Считается, что по этому блюду определяется мастерство повара. Более того, 1 июля установлен международный день тьеллы!

Этот рецепт – гордость Бари с древности. И чем больше сковорода, тем вкуснее блюдо, говорят здесь. Если семья небольшая, ничего страшного, на следующий день настоявшаяся запеканка еще вкуснее!

Посоревнуемся с местными поварами?

Помните, что сковорода должна быть большой, поэтому ингредиенты даются на большую семью из 8–10 человек!

Тьелла

Ингредиенты:

- 2 кг мидий в створках
- 200 г риса (типа арборио или карнароли)
- 250 г белого лука
- 2 зубчика чеснока
- 400 г помидоров черри – лучше в форме
- 1 кг картофеля
- 40 г тертого пекорино романо
- Соль и перец по вкусу

• Оливковое масло – конечно, знаменитое пулийское! – ½ стакана

• Петрушка – пара веточек

• 250 г кабачков цукини (К какой партии принадлежите вы? Я считаю, что они лишние!)

• 3 л воды

Положим рис в миску с холодной водой и промоем его, чтобы удалить часть крахмала. Очистим створки мидий и промоем их под струей воды.

В Бари, где их едят только что привезенными с моря, считается, что мидии нельзя открывать в сковороде или в кипятке, то есть при тепловой обработке. Поэтому раковину слегка сжимают и сдвигают одну из сторон вперед, и так двигают до звука «клац», после чего вставляют в трещинку острый ножик и осторожно двигают его, пока раковина не раскроется. И так с 2 кг – адский труд для непривычных!

Сковороду (традиционно используется керамическая или алюминиевая, современные антипригарные убивают весь вкус, считают здесь) чуть-чуть нагреем, добавим мелко нарезанную половину от количества лука, чеснок и пару столовых ложек оливкового масла (обжариваем до золотистого цвета лука).

Очистим картофель и разрежем его на однородные ломтики толщиной не более ½ сантиметра, чтобы обеспечить равномерное приготовление.

Положим в сковороду первый слой картофеля (половину от подготовленного), на который уложим нарезанный ломтиками цукини, целые помидорки и нарезанную веточку петрушки. Посыпем сыром, поперчим, слегка польем оливковым маслом. Добавим слой мидий, укладывая их открытыми створками вверх. Теперь положим слой риса. Он должен обязательно попасть и внутрь створок.

Перчим довольно сильно.

Кладем слой оставшегося картофеля, полностью покрывая им тьеллу. Посыпаем сыром и снова поливаем оливковым маслом.

Теперь приготовим воду – смешаем с солью (около 7 г соли на литр воды). Зальем нашу тьеллуу. Количество берется так, чтобы, когда мы залили, воду не было видно, но если нажмем чуть-чуть на верхний слой – вода появляется.

Печем при температуре 200 °С в духовке в течение 45–60 минут, ориентир – аппетитная золотая корочка на картофеле.

Едят тьеллу, даже на следующий день, обязательно подогретую, иначе вкус ингредиентов не раскроется так, как надо.

Ушки-орекьетте на улицах Бари

Кроме популярной во всей Италии «пармиджаны» – баклажанов и томатов, запеченных под сыром пармезан, здесь готовят свою вариацию этого блюда, баклажаны «алла баркетта», и это блюдо с мясным фаршем отдаленно напоминает греческую мусаку.

Здесь заливают оливковым маслом баклажаны, натертые солью, чтобы удалить горечь, или высушенные на балконе под жарким пулийским солнцем помидоры, а также грибы кардончелли и травку лампашони.

Cardoncelli – местный деликатес, эти грибы растут на плато между Пульей и Луканией, по консистенции и по вкусу напоминают мясо.

Lampascioni принадлежат к семейству спаржи, съедобная часть напоминает лук, имеет характерный горький вкус, но этим и ценна. Ее добавляют в другие блюда при жарке, как лук.

Среди сыров в регионе в первую очередь делают моцареллу и страчателлу – это моцарелла, натертая вручную и «утопленная» в сливках, классическую буррату, пряную рикотту.

Кроме всем известной фокаччи здесь пекут таралли, пресные кольца из теста, которые сначала варят, а затем запекают в духовке. Таралли бывают различных размеров, а добавками служат укроп, перец, острый перчик, лук.

Паста с зеленью репы

Паста с репой гораздо вкуснее, чем это может показаться по названию. Повар из Бари Фабио Аббаттиста готовит это блюдо

так.

Ингредиенты:

- 500 г упаковки пасты орекьетте
- 1 кг зелени репы
- 50 г сухариков
- Соль по вкусу
- 1 зубчик чеснока
- 3 филе анчоусов в масле
- 30 мл оливкового масла

Промываем зелень репы, удалив наружные листья, оставляем только более нежные внутренние. Откладываем на полотенце, чтобы просушились. Берем большую кастрюлю и доводим в ней до кипения подсоленную воду. Как закипело, укладываем в кастрюлю зелень репы и варим 5 минут. Добавляем в ту же кастрюлю ушки (поэтому нам и понадобилась большая кастрюля и много воды) и варим «аль денте».

В сковороду наливаем 15 мл масла, добавляем половину сухариков и, помешивая, даем им обжариться до золотисто-коричневого цвета.

Выливаем в сковороду оставшееся масло, выкладываем цельный зубчик чеснока и филе анчоусов. Размешиваем деревянной ложкой, стараясь, чтобы анчоусы размялись и распределились по всей сковороде равномерно. Тушим минут 5 и удаляем зубчик чеснока.

Выкладываем ушки с зеленью репы в сковороду, перемешиваем, тушим все вместе минуты 2, чтобы все смешалось и пропиталось.

Теперь выкладываем в тарелки, слегка сбрызгиваем оливковым маслом и посыпаем сверху оставшимися сухариками.

Это блюдо едят свежеприготовленным, но можно хранить в холодильнике не больше одного дня. Зелень репы для этого блюда не режем, используем целиком при готовке и подаче. Вместо зелени репы можно использовать свекольную ботву.

Помидоры, фаршированные рисом, картофелем и мидиями, і pomodori ripieni di riso patate e cozze

Помидоры, фаршированные рисом, картофелем и мидиями, – это блюдо, объединившее традиционные итальянские фаршированные помидоры с традиционным блюдом кухни Пульи – «Тьелла». Для нас, непривычных к такому блюду, как тьелла, это будет проще, так как нет опасности, что отколется кусочек

раковины.

Ингредиенты:

• 500 г мидий в створках
• 100 г картофеля
• 100 г риса типа карнароли
• 8 круглых помидоров
• ½ белой луковицы
• 1 зубчик чеснока
• Оливковое масло
• Зелень петрушки
• 200–250 мл овощного бульона
• Соль по вкусу

Удаляем острым ножом все, что может оказаться на поверхности раковины, промываем под проточной водой. Еще раз хорошенько протираем железной губкой створки. Разогреваем в сковороде столовую ложку масла, добавляем зубчик чеснока, мидии, накрываем крышкой и тушим на медленном огне 5 минут. Мидии должны открыться. Не открывшиеся выбрасываем. Мидии очищаем от створок, выкладываем в отдельную посуду и посыпаем мелко нарезанной петрушкой.

Выбираем круглые помидоры среднего размера и средней спелости, срезаем «крышку», не выбрасываем, она нам понадобится в конце, вычищаем ложечкой мякоть и откладываем ее в отдельную посуду. Подсаливаем помидоры внутри и откладываем.

Моем, очищаем и нарезаем мелкими кубиками картофель, помещаем в миску с холодной водой, чтобы он не потемнел.

Начинаем готовить ризотто. Мелко нарезаем половину луковицы, кладем на сковороду с небольшим количеством масла и даем подрумяниться. Выкладываем томатную мякоть, перемешиваем. Сразу же добавляем рис. Тушим все вместе минут 5. Добавляем картофель, перемешиваем и тушим, вливая овощной бульон так, чтобы рис и картофель его впитывали и становились мягкими. Добавляем к ризотто мидии, перемешиваем и сразу выключаем огонь.

Раскладываем на противне помидоры так, чтобы они боками поддерживали друг друга. Заполняем их ризотто, сверху на каждый помидор капаем чуть-чуть оливкового масла и запекаем в предварительно разогретой до 180 °С духовке примерно 30 минут.

При подаче покрываем помидоры срезанными в самом начале крышечками.

Готовое блюдо хранят в закрытой посуде в холодильнике не более суток, мидии можно заменить сыром, травами, ветчиной – но это будет уже ваше собственное блюдо.

Беппе из заброшенной деревни

Мало кто после Неаполя, Амальфитаны, Помпей добирается до гор Чиленто, спускающихся к морю южнее древнего Пестума, а места там очень красивые.

Среди маленьких чилентовских деревень – Трентинара, где жизнь оживляется только по большим праздникам, а повседневная сонная рутина слегка оживает вдоль центральной крохотной площади – тут и церковь, и карабинеры, и мэрия, и пара баров. Все остальное спит глубоким сном. При этом Трентинара вполне живет и здравствует, здесь есть несколько пансионов, которые сдают в основном немцам, летом их тут много.

Основной праздник в Трентинаре – праздник хлеба – традиция давняя. Те, у кого сохранились во дворах старые печи, запускают их к этому дню и приносят на праздник свою выпечку.

На другом холме, с которого уже Трентинара видна как на ладони, пристроилась Монтефорте Чиленто – бывшая лангобардская крепость, от которой остались только очень старая церковь и мозаика, напоминающие о прошлом.

Завернули за Монтефорте и долго по петляющей дороге поднимались к усыпавшей склон горы деревушке Лаурино, названной по имени лаврового листа. Здесь стремительно несется крохотная горная речка с маленьким водопадом и горбатым средневековым мостиком.

Деревня, обозначенная на карте как Мальяно Ветере, на самом деле состоит из двух местечек, Мальяно Веккьо и Мальяно Нуово, то есть новое и старое Мальяно.

Испокон веков здесь была всего одна деревня, тем более что расстояние между ними метров пятьсот, а то и меньше. Но какое-то время назад, лет эдак пятьдесят, пробежала между жителями деревни кошка. И разделилось Мальяно на две части, в каждой появилась мэрия, и жители одной смотрят с недоверием на жителей другой – чужаки они, чего хорошего от них ждать.

– В Веккьо у меня друзья, – объясняет Адриано, коренной житель Салерно, который привез нас сюда. Понятно, что в Нуово он ни с кем не общается.

– А что, – на мой смех обижается Адриано, – и в твоей любимой Тоскане такое бывает, кампанилизмо – наша колокольня выше соседской – любимая развлекалочка Италии.

Здесь, в Чиленто, на каждом повороте меняется пейзаж. То скалы в стиле Доломитов, то мягкие холмы, поросшие кудрявым лесочком, а то и вовсе лунный пейзаж. Хочется все время останавливаться и фотографировать, например, долину Passo della Sentinella в местечке Корлето-Монфорте с нежными цветами, напоминающими подснежники в сухой горячей траве. Зеленые луга, по мере нашего спуска в долину, сменяются горами, и не успеваем мы ахнуть, как высоко, оказывается, поднялись, как мы снова поднимаемся, чтобы остановиться на неприметной площадке между синими скалами – и вот уже вход в огромный грот, а стены пещеры пугающе вьются, сужаются и нависают над тобой. Эти синие скалы называются Pietra Perciata и находятся у Мальяно Нуово. Потом неприступная скала вдруг становится кудрявой горой с южной стороны, а потом опять лунный пейзаж с редкими кустиками на серых камнях.

Еще один средневековый мост – в деревне Пьяджине. Сами деревушки невероятно живописно приклеиваются к скалам или разбросаны по вершине горы, но въедешь – и очарование пропадает.

– Что ж тут нет горных городков, борго, как в Центральной Италии! – вздохнула я…

– Смотри, – сказал Адриано, и показал разницу между стенами домов. – Здесь сложены из камней домики в пиринейском стиле. Но камни замазали бетоном, это делали повсеместно для укрепления домов, еще в сороковых годах прошлого века, а вокруг строили просто панельные домики – так и погибли борго.

А потом мы выехали на другой мост, на высоте 150 метров над рекой, вернее, «горлом» реки Саммаро. За все время путешествия нам не встретилось ни одной машины, и Адриано остановился прямо посередине моста. Я, со своей боязнью высоты, только ахала и охала, глядя на журчащую далеко внизу речку. Неожиданно на другой стороне моста появилась машина, поравнявшись с нами, она остановилась.

– Вы говорите по-итальянски? – спросил с иголочки одетый синьор, вышедший из автомобиля.

Ну, думаю, получим сейчас за остановку в неположенном месте! С дальнего конца моста уже спешил встревоженный Адриано.

– Хотите пояснения любителя природы? – вдруг заулыбался синьор, – я сейчас все вам расскажу про эти места.

Тут подбежал Адриано, и встретились два южных итальянца, а если они встречаются, то минимум полчаса прервать их невозможно. За пять минут у них находится пара общих знакомых, или родственников, или знакомых их знакомых, или знакомых родственников и так далее, и прервать эту увлекательную беседу двух недавних незнакомцев, а сейчас уже близких друзей не сможет никто.

– Кхе-кхе, – прервала я увлекательную беседу и, поковыряв носком кроссовки мост, устремила туманный взор вдаль.

Элегантный синьор тут же забыл про Адриано и, подхватив меня под локоток, повел к поручням моста, рассказывая о его создании, длине и высоте, особенностях окружающего ландшафта и прочих прелестях Чиленто.

– Откуда такие познания? – не могла не поинтересоваться я.

Адриано зашикал:

– Я потом объясню. А синьор галантно склонил голову, назвал имя и добавил:

– Я министр по вопросам природы и окружающей среды провинции Кампанья.

* * *

Двадцать лет назад из-за постоянных оползней жители деревни Старое Рошиньо, или Рошиньо Веккья в горах Чиленто, ушли на новое место, в паре километров от старого, но на более удобном для жилья месте.

Новое Рошиньо стало одной из живописно-безликих деревень в этих горах, а Старое осталось той самой каменной деревней-борго, которых так мало в Кампанье.

В отличие от прочих заброшенных деревень, Рошиньо Веккьо очень теплая и добрая, несмотря на разрушенные дома и пустую церковь с деревянным крестом перед ней.

Жаркое осеннее солнце играет в золотых листьях платанов, журчит старый фонтан на бывшей центральной площади, лениво жмурятся на солнце коты, а с крыльца одного из домов уже спускается бородач в шляпе с вечной трубкой в зубах и красной розой в петлице.

Когда жители ушли из Рошиньо, одна женщина осталась. И так и прожила всю жизнь в пустой деревне, в своем родном доме. Звали ее Дорина, а полным именем Теодора Лоренцо. Умерла Теодора несколько лет назад. В новом Рошиньо теперь проводят музыкальный фестиваль ее имени. А в деревне живет Беппе – единственный (так вас и будут поправлять в этих местах, не последний, а единственный, последней была Дорина!) житель Старой Рошиньо. У Беппе все в жизни было нормально – работа, семья, дети. Но беспокойная душа позвала его в странствия, пока не осел он в Рошиньо Веккья, после смерти Дорины он хранит маленький музей быта деревни. С гордым видом Беппе поворачивает огромный ключ в деревянной двери, зажигает свет, и мы рассматриваем экспонаты, среди которых самые страшные, напоминающие орудия пыток, – это старинные приспособления для производства сыра. А вокруг солнце золотит платаны, жужжат шмели.

– Эх, и я бы тут пожил, – говорит муж.

– И я, – краснеет Адриано.

Беппе – мировая знаменитость. В одной из комнат стол завален открытками со всех концов света, от Австралии до Узбекистана. «Привет тебе, дед!» – написано на открытке из Питера. Стена завешана портретами Беппе, сделанными известными и неизвестными фотографами и художниками. Беппе счастлив: некогда бродяга, теперь он стал всем интересен. У Беппе ответственная работа – музей заброшенной деревни. Он культивирует образ отшельника, бродяги, бородач с неизменным алым цветком в петлице, похожий на Карла Маркса. И каждый вечер, как делалось это до него и сто и двести лет назад, зажигает Беппе свечи в пустом храме Святителя Николая…

Беппе из заброшенной деревни

А мы отправились в деревню Беллосгуардо, которая была видна с вершины соседнего холма, из Старого Рошиньо. Там нас ждали на ужин в агритуризмо вилла Веа. Это умиротворяющее место посреди Чиленто, окруженное цветами, оливковыми рощами и до боли напоминающее Тоскану линией холмов на горизонте.

Еда была простая: закуски с фермы и местная паста, только что налепленные хозяйкой ушки из теста в обычном томатном соусе, домашнее вино. А еще – фрикадельки из сыра рикотта. Все было просто и даже примитивно, но при этом невероятно вкусно. Я не могла не спросить, как готовят такие фрикадельки, польпетте.

Хозяйка рассказала, что запеченные фрикадельки из рикотты – вкусный и деликатный вариант классических мясных фрикаделек. Чтобы сделать их, сыр рикотта берется в качестве альтернативы мясному фаршу, затем добавляются пармезан, яйцо и сухари и все перемешивается. Это крестьянское блюдо, которое принято подавать на праздничных обедах, например, в рождественскую ночь или в дни рождения. А иногда их готовят, чтобы накормить усталых путников, как в нашем случае.

Фрикадельки из рикотты

Ингредиенты:

• 1 шарик рикотты
• 1 яйцо
• 3 столовые ложки тертого пармезана
• 3 столовые ложки панировочных сухарей
• 1 пучок петрушки
• 1 зубчик чеснока

Для приготовления фрикаделек из рикотты берем пучок петрушки, мелко нарезаем и смешиваем с измельченным зубчиком чеснока. Затем в миске вручную смешиваем шарик рикотты с одним яйцом, добавляем зелень с чесноком.

3 столовые ложки тертого пармезана смешиваем с 3 столовыми ложками панировочных сухарей, еще немного сухарей без пармезана насыпаем на разделочную доску.

Формуем фрикадельки – классический размер 3–5 см в диаметре. Обваливаем в смеси сухарей и пармезана и убираем в холодильник примерно на полчаса.

Затем вынимаем и обваливаем в отложенных сухарях, помещаем на противень, выложенный пергаментной бумагой, и выпекаем в течение 15 минут в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке.

Еще один вариант – обжарить их на сковороде в большом количестве оливкового масла.

Хозяйка дала еще несколько советов:

Фрикадельки можно сделать небольшими, как для супа, заранее обжарить зубчик чеснока с томатным соусом, убрать чеснок, добавить несколько листьев базилика, немного вина и воды и довести до кипения. Как только закипит – опустить туда фрикадельки и варить в соусе 15 минут.

Как обычные мясные, фрикадельки из рикотты можно сварить в бульоне, в который предварительно положить морковь, сельдерей, лук, помидоры, картофель и добавить немного оливкового масла. В бульоне фрикадельки варятся 20 минут. Подается такой бульон с ломтиками обжаренного хлеба.

Перед приготовлением рикотту можно подержать немного в дуршлаге, чтобы стекла лишняя жидкость.

Иногда во фрикадельки добавляют и другие ингредиенты, например, консервированного тунца, или, что более популярно, – шпинат.

После ужина мы возвращались «к цивилизации» через Валь Диано, глубокую и широкую долину с деревнями, рассыпанными по склонам обрамляющих ее гор.

За дальней горой лежала самая неизведанная и таинственная

область Италии, древняя Лукания. Городок Атена Лукана уже наполовину перевалился на ту луканскую сторону, поэтому он так и называется – Луканские Афины.

Снизу поднималась вечерняя дымка, похожая на туман. Смешиваясь с дымом с полей, она создавала совершенно нереальные красоты. В тот вечер я не знала, что пройдет пара лет, и Лукания – мистический регион среди лесов и горных пиков, земля греческих храмов и древних колдунов – станет одним из моих любимых мест.

Прекрасная земля Лукания

Сколько фото видела, готовясь к поездке, а реальность оказалась другой. Знала, что ждет, а замерла в изумлении. И подруга у меня в городе Матера живет, давняя, так что и информации было достаточно. А удивилась. Пожалуй, Базиликата осталась единственной неизведанной областью Италии.

Обособленность этого региона сделала его совсем другим миром, замкнутым, но очень интеллигентным и аристократичным.

Лукания – так назывался он еще недавно, до 1947 года. А местные жители зовут его так до сих пор. В то время, как уже римляне назвали Базиликата, от византийского слова Базилевс – князь. И частная железная дорога, соединяющая два региона, Пулью и Базиликату, Бари и Матеру, называется «апулло лукана». И в названиях ресторанчиков, постоялых дворов (здесь язык не поворачивается сказать гостиниц) все время звучит это слово – Лукания.

Регион итальянский и в то же время греческий. Кажется, что Великая Греция, Magna Grecia, жива здесь до сих пор. Как минимум в сердцах людей. И Византия – вот она, в округлых формах луканских храмов, на фресках скальных церквей.

В 2019 году Матера стала культурной столицей Европы: появился туристический паровозик, моторикши, со всех концов бегут гиды по району Сасси, предлагая свои экскурсии, пустили автобус-шаттл от аэропорта Бари.

При всем желании процветания одной из самых, как написано в справочниках, отсталых областей, боюсь, что из-за ее развития уйдет навсегда прелесть этого чудом сохранившегося уголка, где до столицы региона от столицы страны поездом еще как-то доберешься, а вот дальше и автобус-то не везде идет. И если вы приедете сюда, пока существуют таверны, где не бывает туристов, пока местные жители готовы оплатить твой кофе или покупки в супермаркете, потому что вы – гость, пожалуйста, останьтесь здесь на ночь.

Но долго спать не придется, потому что прекрасна Матера в полночь и Матера на рассвете.

* * *

Матере 2 тысячи лет, а некоторые историки считают, что 9 тысяч, это один из самых старых городов на земле. Издалека она

может напомнить туфовые города Тосканы, но, как сказали луканцы, если в других местах города создавались путем заполнения пустого, то здесь – опустошения заполненного. Храмы, дома, площади вырублены в скалах…

Матера один из самых безопасных городов мира.

– Ты можешь одна гулять ночью в районе Сасси, в старой Матере, и ничего не случится, – сказала мне луканская подруга.

Новенький поезд апулло-луканских дорог, до которого добираешься через подземный переход на площади четырех вокзалов в Бари, состоял всего из четырех вагонов. Памятуя страшилки о том, что в этом странном поезде один вагон идет в одно место, второй в другое, и только третий доходит, собственно, до Матеры, я побежала к контролеру, спросила, куда нам, собственно загружаться. Тот очень удивился и кивнул на поезд: все же написано. На каждом вагоне горело табло, куда именно этот вагон идет.

Матера, которой больше 2000 лет

От Бари до Матеры полтора часа езды. Невыразительные пулийские пейзажи сменяются оливковыми рощами, зелеными лугами с кельтскими каменными заборчиками для овец и невесомыми туманами, лежащими в лощинах между невысокими холмами…

На станции прямо на лестнице, ведущей с путей в переход, стоял высокий молодой человек в куртке-аляске и тревожно вглядывался в лица. Мы уже прошли весь переход, как он догнал

и, смущаясь, спросил:

– Вы Юлия, да? Я Франческо, муж Антонеллы, хозяйки жилья. Я вас встречаю.

Встретили нас по-семейному. Вытирая руки о штаны, пожилой невысокий мужчина, представленный как папа Антонеллы, опять же смущаясь, сообщил, что все проверил, вся сантехника работает, а синьора в переднике с пылесосом, в десятый раз наводя чистоту там, где все уже давно сияло, оказалась мамой Антонеллы. Франческо объяснил, что Антонелла обычно сама занимается всем, но сейчас она в больнице, собирается рожать первенца.

– И, – он залился краской, – поэтому мы, всей семьей, пытаемся делать то, что легко делала она сама, а так, как у нее, не получается!

Еще совсем немного, и апартамент будет готов, а пока он готов провести экскурсию, все объяснить и показать. А завтра утром он приедет на машине, и мы поедем на другой конец каньона, чтобы увидеть со стороны классические виды на Сасси – старую скальную Матеру и пещерные церкви.

Франческо оказался фантастическим гидом. Кутаясь в капюшон (а утром в Матере было около минус одного, это не Рим!), он показал все основные достопримечательности, лучшие смотровые площадки, рассказал, откуда заходить в скальную Матеру и куда выходить и даже, по моей просьбе, дал краткий обзор луканской кухни. По дороге он периодически целовался и обнимался со встреченными девушками, в ответ на мои шутливо приподнятые брови объясняя, что эта – его кузина Мария, а та – его кузина Лаура. Он горел любовью к своему городу, он был искренне рад, что может рассказать о нем своим гостям, это была не обязанность, это была гордость, было удовольствие.

А мы все время отставали, оглядывались, увидев то византийский фасад собора, то монастырь Сан-Доменико в струях фонтана. Или Пургаторио – храм Искупления, единственный в мире храм Чистилища, с необычным фасадом в виде папской митры: храм был построен уже в XVIII веке на средства жителей города. Его внутреннее строение – дань Великой Греции – греческий крест. Фасад собора с черепами и скелетами напоминает о неизбежности смерти, но над входом, в верхней части – увитая каменными цветами статуя Мадонны с Младенцем как символ перехода от страданий к вечному блаженству.

Церковь Святого Франциска Ассизского сооружена в XIII веке над старой туфовой криптой Святых Петра и Павла. Когда было принято решение о строительстве францисканского монастыря и собора, служители старой крипты отказались передать землю под

строительство. Понадобилось изумившее всех чудо воскрешения молодой женщины, чтобы священники безропотно передали земли.

А потом в колоннах балкончиков смотровых площадок появилась Матера де Сасси, каменная Матера. В одну ее часть, Сасси Баризано, где находится монастырь, кафедральный собор святой Бруны – покровительницы города, легко попасть через проход, почти мостик из самого центра. Кажется, что далеко, а на самом деле – два шага. Туда же можно нырнуть из многочисленных переходов с улиц за монастырем Сан-Доменико, где в подвалах-пещерах прячутся рестораны.

Сасси Кавеозо с его скальными церквями – ниже, туда ведут крутые спуски, которые начинаются в конце пешеходного променада, за дворцом Лафранки на площади Пасколи.

Но не спешите… вы же приехали с ночевкой. Времени хватит (ох, не хватит!), поэтому погуляйте по пешеходному центру. Это тот редкий случай в моей жизни, когда совершенно не раздражает барокко. Здесь это не венский кремовый торт со взбитыми сливками, здесь сплав Византии, Средневековья, яркого синего неба, жаркого солнца среди холодного дня.

Это другой мир, где сильно чувствуется удаленность от остальной Италии, замкнутость и одновременно открытость гостю, – в общем, это Матера.

Византийские храмы Матеры

Дворец Седиле на одноименной площади – старая

резиденция правительства Матеры – украшен четырьмя фигурами, олицетворяющими главные добродетели власти: правосудие, воля, умеренность и благоразумие. Ах, если бы!

«Новый» центр Иль-Пьяно, основанный в XIII веке, где строительство и благоустройство продолжалось до начала XVIII века, – не меньше заслуживает вашего времени, чем каменная Матера де Сасси. Он не похож на то, что мы до сих пор видели в Италии…

* * *

В небольшом продуктовом магазинчике старый-старый дедушка, шаркая ногами, медленно вынес нам хлеб, а потом старая-старая бабушка долго пробивала чек, считая стоимость нашей покупки на… деревянных счетах, лежащих рядом с кассой.

И подпрыгиваешь от нетерпения, и смешно, и удивительно. А прочие покупательницы – в мутоновых шубах и меховых шапках! Это летом тут очень жарко, а весной и осенью вечерами холодно, зимой вообще выпадает снег. И это итальянский юг?

* * *

Дороги и лестницы круто идут вниз, мимо каменных домов и стен, чтобы среди многочисленных маленьких площадей, улиц, двориков вывести в центр Сасси Кавеозо, к скальным церквям Санта-Мария-ди-Идрис и Сан-Пьетро-Кавеозо.

Моя подруга в первую часть дня была занята и направляла нас эсэмэсками.

– Первым делом, – писала она, – выбирайте более трудный путь, спускайтесь, а потом поднимайтесь к Сан-Пьетро-Кавеозо и Санта-Мария-ди-Идрис. Ни в коем случае не берите гидов, которые предлагают свои услуги на площади. Если бы ты сказала раньше – я бы нашла тебе замечательного гида!

– Не любим мы гидов! Мы лучше сами. Городу надо доверять. Куда выведет – то и увидим.

– Эх, – зримо вздохнула эсэмэска, – на самом деле даже лучшие гиды не знают досконально Сасси. Мой муж давно занимается историей каменной Матеры, и то теряется иногда.

Поэтому я не могу объяснить вам, как выйти к скальной церкви Санта-Барбара IX века. Официально она находится около дома 289 на виа Казальнуово. Но пусть Матера сама приведет вас туда – неожиданно.

Церковь Санта-Лучия-алле-Мальве, основанная в VII веке, (затем бенедиктинский монастырь), расположена на самом гребне «гравины», каменного склона.

И там, где кажется, что это лишь пещеры в камне, – тоже церкви. Например, Мадонны делла Тре Порти – Богоматери Трех Врат.

Кроме скальных церквей вокруг множество маленьких музейчиков, предлагающих посмотреть скальные жилища внутри, кафешки, а то и вполне себе жилые дворики.

Или безлюдные лестницы и улицы, но я же помню, Матера – один из самых безопасных городов мира…

Каменная Матера

Потом мы выбрались к собору покровительницы города Мадонны-делла-Бруна, с видом на церковь и монастырь Сан-Агостино и зеленые луга, чтобы по улице Флорентийцев снова вернуться на центральную площадь в двух шагах от нашего матерского пристанища.

* * *

Сасси – каменные районы Матеры – в 1993 году были объявлены национальным достоянием под защитой Юнеско.

А ведь когда-то там, в совершенно ужасных условиях, без элементарных удобств, как доисторические люди, в пещерах жили люди. Воздух и свет попадал в дом исключительно через дверь, дети, животные, – все ютились в одном доме-пещере.

Но когда в 50–60-х годах прошлого века Сасси начали расселять, многие отказывались покидать свои дома. Возможно, это единственное место в Европе, где человек мог сказать, что живет в том же доме, где две тысячи лет жили его предки. Никакие современные удобства не могли заменить этой связи веков. Но Сасси расселили – принудительно. Здесь, в Матере, снимал свои «Страсти Христовы» Мэл Гибсон, а Пьер Паоло Пазолини – «Евангелие от Матфея». Здесь снимали «Царя Давида» с участием Ричарда Гира в 1985 году. Не первый век Матера вдохновляет режиссеров, художников, писателей. В городе, который не изменился за две тысячи лет, образ Иерусалима по-прежнему ярок…

Но мы от пищи духовной перешли к пище телесной. И в старинной луканской остерии, где заняты все столики и нет кроме нас ни одного иностранца, гул голосов, и дамы аккуратно вешают норковые шубки на спинки стульев, – мы попробовали местную пасту – кавателли: маленькие пухлые лодочки в мясном соусе рагу и с тремя видами грибов.

Безумно вкусно!

Древняя кухня Базиликаты

Есть различные теории происхождения названия базилика, хотя, как утверждают энциклопедии, доподлинно это неизвестно. Известно лишь, что к византийскому императору – базилевсу – эта травка отношения не имеет. Так же, как и к официальному названию региона – Базиликата.

В Италии существует два основных объяснения этому названию, которое звучит почти так же, как и на русском языке – базилико. Одно из них – это греческое слово «базиликон» – царский, величественный. Поэтому порой эта травка так и называется, basilico, erba del Re, или базилик – королевская травка.

Вторая теория интереснее. Греческая легенда утверждает, что базилик – единственный антидот от смертельного укуса древнего змея василиска, или базилискуса, на латыни. Поэтому там, где в горных пещерах водятся всяческие драконы и василиски, эта травка очень кстати.

В мире существует 150 видов базилика, в Италии, в отличие от России, употребляют зеленый. Он нежнее и ароматнее знакомого нам фиолетового. Несмотря на созвучность названий, употребляют базилик в тех же количествах, что и в остальной Италии. Особенности кухни Базиликаты в другом. Лукания – земля солнечная, но суровая, это земля пастухов и крестьян, и жизнь здесь до сих пор подчиняется древним ритмам.

Крупного рогатого скота в этом гористом районе не разводят, и основа луканской кухни – это свинина, баранина, порой козлятина и острые травки-перчики. Знаменитыми колбасками регион славился с древности, и римляне, говорят, научились делать свои колбасы именно у луканцев. Хранили колбаски луканцы под слоем пепла либо под топленым свиным жиром, в глиняных горшках, а иначе в жаре никакие колбаски бы не сохранились.

Длинная и тонкая колбаса под названием луканика, которую сейчас производят в Северной Италии, совсем не та, которая лежала в основе. Та, старинная, напоминала купаты или домашние колбасы, фарш смешивался с петрушкой, сладкими специями, солью, фенхелем, тмином, перцем, и затем этой смесью набивали длинную кишку и коптили над очагом. Сейчас в Базиликате приправляют луканику черным перцем и острым перчиком, сушат или коптят и даже жарят, а потом хранят в масле, чтобы сохранить подольше.

Свинина столетиями была основным элементом питания,

потому что свиней можно разводить везде и еще потому, что именно в свинине традиционно используется все, даже кровь, из которой готовится знаменитый сладкий «сангвиначчо». В старину забой свиньи был настоящим ритуалом, первый удар по горлу жертвы всегда наносил глава семьи. Внутренности перерабатывались и хранились вялеными или засоленными в течение всего года.

Наш хозяин, Франческо, закатывая глаза от удовольствия, рассказывал о знаменитом блюде Лукании – барашке, тушеном в печи два дня, а последние несколько часов – в хлебе вместо горшочка, вместе с соусом. Такое блюдо характерно, скорее, для Чехии или Австрии, чем для южного региона Италии. Заказывать в траттории его надо заранее, за три дня.

Забой свиней всегда связывался с народными праздниками, а среди любимых блюд местных жителей были жаркое, или жареный перец с луком и помидорами со свининой. Издавна обедом бедных пастухов был топленый свиной жир с фенхелем, солью и острым красным перцем. Вот откуда такая любовь к перцу в южных регионах, это естественный «сохранитель» мяса в жаркие дни.

Как в любой кухне бедняков, здесь много хлеба – из отрубей, жестких сортов зерна, с добавлением грибов и сыра.

Популярное блюдо – жаркое из вяленой трески с картофелем. Это одно из традиционных блюд на рождественском столе. Здесь много вариантов приготовления овощей, баклажанов, фасоли. Делают равиоли с ветчиной, рикоттой, петрушкой, красным перцем и яйцами. А типичная луканская пицца, как называют ее порой, – это разновидность хлеба вроде фокаччи, ruccul: с чесноком, маслом, орегано и красным перцем.

С давних времен сохранилось блюдо под названием Acquasale, вода и соль, который был едой рыбаков и крестьян. Для приготовления не требовались особые продукты или много времени: сухой хлеб смачивался водой, приправлялся солью, нарезанными помидорами, оливковым маслом и орегано; сейчас туда добавляют острые колбаски и перчики, называемые на диалекте «отрубями» – это перчики, высушенные на солнце и быстро обжаренные в кипящем масле, что превращает их практически в сухарики.

Деревни Базиликаты

Этими же «отрубями» приправляют пасту кавателли, которую по традиции едят еще и с треской. Полые пухлые лодочки кавателли делают из муки из твердых сортов пшеницы и манной крупы, с водой и солью, очень долго замешивая тесто. Их пористость и полая форма позволяют очень хорошо впитывать и удерживать соус. Кавателли можно купить и в наших магазинах. Помня о луканских тратториях, я готовлю к ним соус из крохотных, не больше 3 мм в диаметре, мясных фрикаделек в томате.

Другая паста ручной работы – это лагане, широкая лапша из твердых сортов пшеницы. Типичная приправа к этой пасте – нут, отваренный, а затем обжаренный в большом количестве острого перчика, чеснока и мякоти помидоров. В результате получается очень вкусное блюдо.

Омлет с кусочками домашней колбасы и панировочных сухарей с добавлением – неожиданно! – хрена имеет необычный и специфический вкус и носит название рафаната.

Из гороха, фасоли, чечевицы и нута готовится очень густой и сытный суп «Крапьята», в который кладут еще и картофель. Для ароматизации блюда используют только сухие травки. А в традиционную для всей Италии поленту из кукурузной муки здесь добавляют свиные колбасы и овощи.

Едят здесь и ушки – орекьетте, с рикоттой и томатным соусом, с ботвой репы как в соседнем Бари. Похожа на orecchiette паста strascinati, но эти «ушки» больше по размеру, едят их с классическим томатно-мясным соусом, а еще с перцем, мятой и

хреном, но в обоих случаях добавляют очень много тертого местного овечьего сыра, Pecorino di Filiano.

Это все блюда древние, но сохранившиеся до сих пор и традиционные для Базиликаты.

Самая популярная рыба – треска, Baccalà, которая может храниться очень долго. Поэтому едят ее не только на крохотном скалистом побережье Маратеи, но и в отдаленных горных районах. Baccalà alla Lucana готовится с сушеным перцем или в масле, а Baccalà alla Potentina, названная по имени столицы провинции, Потенцы, – с оливками, луком, помидорами и изюмом. Треску сушат, а потом отмачивают и готовят различные блюда.

Приморская Маратея славится своим рыбным супом, называемым алла Сантавенере. Он готовится из креветок, каракатицы, морского окуня и морского леща, приправляется неизбежным перцем, чесноком и луком.

Славится Базиликата клубникой и цитрусовыми, из которых готовят вкусные фруктовые салаты, летние десерты и разнообразные джемы на зиму.

Среди десертов, «дольчи» по-итальянски, самые известные, это Pettole di Matera, маленькие жареные пончики, по форме напоминающие луковицу, из очень простого дрожжевого теста, обычно их готовят к Рождеству. Или strazzate, очень вкусное твердое и рассыпчатое печенье с миндалем и шоколадом.

Курица в остром соусе, pollo in salsa picante

Если нам захочется приготовить простое луканское блюдо, можно попробовать сделать Pollo in salsa picante – курицу в остром соусе.

Ингредиенты:

- 1 курица
- 400 г помидоров черри
- 1 луковица
- ½ стакана белого сухого вина
- 4 листика базилика
- 2 острых красных перца чили (если не любите острое, можно добавить совсем немного, четвертинку одного перчика)
- 4 столовые ложки оливкового масла
- Соль и черный свежемолотый перец по вкусу

Обжарим в сковороде до золотистого цвета лук и нарезанную

курицу. Вольем белого вина и, пока тушим, положим туда же очищенные от кожуры спелые помидоры с измельченным базиликом и чуть-чуть острого перчика, смешанного с солью и молотым черным перцем. Перец по вкусу, помидоры – чтобы хорошенько покрывали кусочки курицы.

Тушится все это под крышкой на медленном огне.

Свинина с маринованными перчиками, maiale ai peperoncini

Ингредиенты:
- 1 кг нарезанной кубиками постной свинины (мякоть)
- 200 г маринованного перца
- 2 столовые ложки оливкового масла
- соль и перец по вкусу

Нагреем масло в кастрюле и обжарим кубики мяса на сильном огне в течение нескольких минут. Когда они станут золотисто-коричневыми, добавим тонко нарезанный очищенный от семян перец чили, сбрызнем небольшим количеством теплой воды и будем тушить на среднем огне примерно полчаса. Посолим и поперчим.

Подаем блюдо свежеприготовленным.

Барашек по-луканski, agnello alla lucana

Ингредиенты:
- 1,5 кг мякоти барашка
- 600 г картофеля
- 300 г помидоров черри
- 300 г зеленого лука
- 200 г измельченных сухарей или крошки черствого хлеба
- 100 г тертого сыра пекорино
- 1–2 зубчика чеснока
- 2 столовые ложки рубленой петрушки
- 1 стакан оливкового масла
- Соль и перец по вкусу

Смешаем в посуде нарезанные дольками помидоры, мелко нарезанный чеснок, измельченные сухарики, тертый твердый овечий сыр пекорино, петрушку.

Нарежем барашка небольшими кусочками, как для гуляша. Картофель очистим и нарежем на дольки, как для картофеля по-деревенски, измельчим лук. Смешаем все вместе в сковороде (форме

для запекания). Посыпем подготовленной овощной смесью с пекорино. Выльем сверху оливковое масло, добавим соль и перец и будем выпекать в разогретой духовке около часа при температуре 200–220 °C. Выложим на блюдо и подадим горячим.

Оставлять на следующий день не рекомендуется.

Фасолевое пюре с цикорием, purè di fave e cicorielle

Ингредиенты:
- 1 кг сухой фасоли
- 3 корня цикория
- 1 луковица
- 1 черешок сельдерея
- 2 помидора без кожуры и семян
- 1 зубчик чеснока
- Веточка петрушки
- 3 столовые ложки оливкового масла
- Соль и перец по вкусу

Замочим фасоль в воде на 12 часов, сольем воду, очистим, если необходимо, и будем варить в большом количестве воды в течение 3 часов на медленном огне. Затем протрем фасоль через сито (никаких блендеров!) и отложим в посуду приготовленное вами пюре.

Цикорий отварим в подсоленной воде, процедим, нарежем крупно.

На сковороде разогреем 2 столовые ложки масла, добавим зубчик чеснока. Как только он станет коричневеть, удалим. Положим цикорий и дадим ему пропитаться маслом и ароматом чеснока. Отдельно поушим мелко нарезанные овощи (лук, сельдерей, помидоры). Разогреем на медленном огне пюре из фасоли, осторожно, чтобы не подгорело. Посолим, добавим овощи и цикорий. Польем оставшейся столовой ложкой оливкового масла и посыпем свежемолотым перцем и петрушкой. Едим горячим или холодным, в качестве самостоятельного блюда или в качестве гарнира.

Курица в духовке по-луканski, pollo al forno alla lucana

Ингредиенты:
- 1 целая курица
- 100 г куриной печени

• 1 веточка розмарина
• ½ луковицы
• 2 зубчика чеснока
• 1 перчик чили
• 100 г копченого окорока (панчетты)
• 1 стакан оливкового масла
• Соль и перец по вкусу

Берем целую потрошеную курицу, промываем, подсушиваем.

Отдельно мелко режем окорок, перчик, чеснок, лук, измельчаем куриную печень, все смешиваем, солим, перчим, добавляем столовую ложку оливкового масла, розмарин и помещаем внутрь курицы. Зашиваем кулинарной нитью отверстие и связываем вместе куриные ноги.

Натираем курицу смесью соли, перца и оливкового масла, укладываем в форму для выпечки и помещаем в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Готовим минут 40, время от времени переворачивая курицу и чуть-чуть поливая оливковым маслом.

Подаем с печеным картофелем.

Паста кавателли с сыром пекорино и руколой, cavatelli con pecorino e rucola

Ингредиенты:
• 400 г кавателли
• 2 луковицы
• 2 зубчика чеснока
• 2 веточки сельдерея
• Оливковое масло
• 300 г руколы
• 4 спелых помидора
• 4 филе анчоуса
• Сыр пекорино
• Острый перчик
• Соль и перец по вкусу

Лук нарезаем и обжариваем в оливковом масле до золотистого цвета, добавляем чеснок, затем нарезанные дольками помидоры и сельдерей, тушим 5 минут, кладем нарезанные анчоусы и острый перчик. Солим, перчим. Тушим вместе на медленном огне минут 5–7. Добавляем свежую руколу и тушим все вместе еще 1 минуту.

Выкладываем пасту, сваренную «аль денте». Перемешиваем,

оставляем на медленном огне на 2–3 минуты.

При подаче посыпаем тертым сыром.

Козленок с сыром и яйцами, capretto cacio e uova

Еще одно старинное блюдо пастухов и крестьян. Вместо козленка вполне можно взять ягненка. В Базиликате это классическое блюдо для пасхального обеда, это больше закуска, чем второе блюдо.

Ингредиенты:

• 1,5 кг мяса козленка (ягненка, тогда это будет agnello, а не carpetto)

• 5 яиц

• Тертый сыр пекорино

• Несколько лавровых листьев

• Оливковое масло

• перец, соль

Нарезаем мясо и обжариваем на сковороде на оливковом масле на сильном огне. Когда оно подрумянится, уменьшаем огонь, добавляем лавровый лист, соль и перец и готовим на среднем огне в полуоткрытой сковороде. Как только мясо станет мягким, удаляем лавровый лист.

Взбиваем яйца и смешиваем их с тертым овечьим сыром пекорино. Выливаем яйца на мясо и перемешиваем деревянной ложкой. Теперь ставим блюдо в горячую духовку (180 ˚C) на несколько минут, пока яйца не загустеют.

Некоторые хозяйки добавляют при жарке мяса семена фенхеля и мелко нарезанную петрушку.

Лукания волшебная

У живущего в Америке голливудского режиссера Фрэнсиса Форда Копполы не сицилийские, как следовало ожидать, а луканские корни. Лет пятнадцать назад он приехал на землю предков. И с тех пор Коппола – главный пропагандист Базиликаты за рубежом. Он купил дом в небольшой деревне, открыл в нем отель и не устает рассказывать всему миру:

– Господа, да вы что, да какая Тоскана, да какая Амальфитана! Приезжайте в Базиликату, и вы поймете, что такое настоящая Италия, которая, казалось бы, давно ушла в прошлое…

Отель Копполы, бывшая частная вилла «Палаццо Маргерита», построенная в 1870 году, расположен в деревне Бернальда, на горах с видом на морские просторы. Это та крохотная часть Базиликаты, которая выходит к морю.

Сюда проще добраться из Неаполя, и знаменитую, невероятно красивую Маратею с огромной статуей Христа на вершине горы, многие считают то ли Кампанией, то ли Калабрией, забывая, что это совсем другой регион.

Из-за высоких гор отсюда сложно доехать до основной части провинции, и даже до столицы региона – Потенцы. Тем не менее, это Базиликата!

Когда-то моя подруга заманивала меня в Базиликату обещанием познакомить с Копполой, с которым подружился ее отец, сенатор Италии. В то время не удалось приехать, а сейчас и отца ее, которого газеты называли последним честным политиком Италии, уже нет с нами. Скорбела о нем вся страна.

А ролик, снятый знаменитым режиссером о Базиликате, я посмотрела и впечатлилась: за несколько минут он показал всю красоту этого края. Она действительно прекрасна – неизведанная земля, Базиликата… Таинственный, прекрасный регион, затерянный мир, который обязательно тронет ваше сердце.

* * *

Среди лесов спрятались два городка, Пьетрапертоза и Кастельмеццано. Они расположились на скалах, над долиной, их разделяющей. Места невероятно красивые, весьма далекие от больших городов.

Над городком Пьетрапертоза возвышается замок, который впервые упомянули в документах в XI веке. Никто не знает, кто построил его на самой вершине скалы. Одни говорят, что строили

его сарацины, другие относят к догреческому периоду, в народе осталось предание о таинственном арабе, о котором известно лишь его имя – Вомар. Сейчас разрушенный замок кажется продолжением скалы, словно его создала сама природа. Подняться к замку сложно, есть лишь две крутые тропинки через скалы.

Городки Базиликаты

Легенда рассказывает, что однажды два пастуха нашли своих овец мертвыми у стен замка. Один из пастухов в отчаянии бросил камень и разрушил стену, откуда вылетела светящаяся точка. А пастух упал на землю и заплакал: они всегда были бедными, но теперь станут нищими, ведь за убитых овец ему придется отдать свой дом и все равно он не сможет расплатиться за стадо.

Он не заметил, как уснул, и приснилась ему светящаяся пчела.

– Столько веков была я взаперти, – услышал он голос, – спасибо тебе, ты бросил камень и освободил меня, добрый человек! Я отплачу тебе за добро.

Проснувшись, пастух обнаружил рядом большой мешок, полный золота. С тех пор семья ни в чем не нуждалась, а история стала популярной в тех краях.

Но не за легендами едут в те места итальянцы. Они едут пощекотать свои нервы развлечением, которое гораздо страшнее самой страшной истории. Имя этому аттракциону – Полет Ангела. Из городка Пьетрапертоза в городок Кастельмеццано далеко

добираться по горным дорогам. Но можно пролететь над долиной, увидев с высоты птичьего полета все ее красоты. Вам оденут шлем, прикрепят к специальному тросу, протянутому от скалы к скале над долиной и… вперед! Если вы готовы лететь над долиной на высоте от 1020 до 859 метров со скоростью 110 км в час – добро пожаловать! Желающих достаточно. Длина «полета» – 1415 м, почти полтора километра.

Я бы точно не рискнула!

* * *

Захочешь придумать городок среди гор, красивее не придумаешь, настолько живописен Кастельмеццано – сосед Пьетрапертозы через долину. Городок ярусами спускается с горы, словно украшенной шипами драконьего панциря. Сейчас автобус из столицы провинции, Потенцы, ходит сюда около четырех раз в неделю. А менее ста лет назад городок вообще был недоступен.

В 2007 году американский журнал «Budget Travel» Артура Фроммера присудил Кастельмеццано первое место на планете среди «самых прекрасных мест, о которых вы никогда не слышали».

Корни его уходят в VI век, а всего в Кастельмеццано 900 жителей. Есть здесь старая церковь Святой Марии Вяза – Santa Maria dell'Olmo. Решил как-то один местный историк заняться символами на фасаде и внутри церкви, и с первых же шагов в своих изысканиях очень удивился: символы привели его к тамплиерам. Как говорят, где упоминание о тамплиерах в наше время – там явно душевная болезнь или теории заговоров. Но послушаем историка?

Первое совпадение – в имени той, кому посвящена церковь. Возможно, все объясняется просто: рос у церкви столетний вяз, который упал лишь в 70-х годах прошлого века. Столетний – привычное определение для старого дерева, по слухам было ему несколько веков. Но случайно ли оказался вяз рядом при строительстве церкви? Ведь именно вяз – один из символов тамплиеров, означающий емкость и совершенство.

Второе совпадение – далеко не все церкви, а тем более в таких глухих местах, строились как подобие Храма Соломона в Иерусалиме, что опять же отправляет нас к тамплиерам.

На одном из фасадов церкви, там, где раньше был главный вход, перенесенный впоследствии в другое место, ученый разглядел крест тамплиеров. Вход этот, по традиции Ордена, был обращен на восток, отдельные округленные восточные элементы

видны в самом здании храма. Верхняя часть церкви украшена фигурками животных, опять же относившихся к тамплиерским символам: медведи, львы и грифоны символизировали защиту Господом Пресвятой Девы.

Сюрпризы ждали его и внутри. Во-первых, изображение Баффомета, которому, по легенде, поклонялись тамплиеры. Во-вторых, статуя Мадонны, с уже подросшим Младенцем на руках. Шар – символ власти – держит в руках не Христос, как на большинстве подобных изображений, а сама Мадонна, к которой у тамплиеров было особое отношение. В третьих – изображение Мадонны Утренней Звезды 1117 года, само по себе маленькое, содержит большой и тяжелый «карниз» внизу. Для чего такой «карниз» маленькому изображению, возможно, чтобы спрятать там что-то важное?

Однако разрешения на вскрытие «карниза» Церковь не дала, посчитав это богохульством. Мало ли кому что померещится… А ученый не удивился, узнав, что благородные семьи Кастельмеццано, опекавшие церковь, относились к масонам, которых принято считать преемниками тамплиеров.

Ни один архивный документ не содержит информации о тамплиерах в землях Лукании. Возможно, все совпадения притянуты за уши, а может, Кастельмеццано – это одно из тайных мест, где хранятся сокровища и реликвии Ордена рыцарей храма?

В Средние века Кастельмеццано получил свой герб. На гербе – два всадника в развевающихся плащах на одной лошади.

Принято считать, что это символ двойственности, монахов и воинов одновременно, кем и были когда-то рыцари самого загадочного Ордена в истории…

* * *

Восемьсот лет бродят по земле два безутешных духа, правителя замка Лагопезоле, Манфреди и его прекрасной жены Елены дельи Анджели. На закате, когда лучи уходящего солнца окрашивают башни, многие слышат отчаянные крики женщины, мечтающей снова обнять своего мужа, скользит призрак женщины в белых одеждах по комнатам замка. Манфреди погиб в битве при Беневенто в 1266 году. Династия Свева, к которой он принадлежал, пала, и безутешная вдова до самой смерти оказалась пленницей в замке, который перешел в руки Анжуйских герцогов. Печально, что в ночи полнолуния призрак Манфреди в зеленом камзоле скачет на белом коне по лугам у стен замка. Но не суждено этим двоим увидеть друг друга, и на закате вновь и

вновь будет стенать призрачная Елена, мечтающая вновь обнять любимого мужа.

* * *

Юная Изабелла Морра провинилась в том, что полюбила врага своей семьи, испанского рыцаря Диего Сандовала де Кастро. Как и в истории Ромео и Джульетты, помогал влюбленным местный каноник Торкуато, который передавал их письма друг другу. Это были не просто письма, а стихи и литературные опусы, письма сохранились. 23-летнюю Изабеллу Морру называют сейчас поэтессой.

Когда братья девушки узнали о переписке, их гнев настиг каждого участника этой истории: был убит не только юный рыцарь, но и старый священник, по слухам, Изабеллу безжалостно закололи кинжалами. Даже место, где могло быть захоронено ее тело, не смогли найти.

Древние дороги Базиликаты

В 1928 году философ Бенедетто Кроче предпринял целую экспедицию с раскопками, но захоронение так и не было найдено. В народе говорят, что тело девушки не получило достойного погребения, оно было разрезано на кусочки и разбросано по округе. Поэтому и бродит грустная поэтесса по замку Валсинни, никак не упокоится ее душа. Бронзовая статуя девушки с

раскрытой книгой стоит сейчас в садах замка.

* * *

Бродят по Базиликате трогательные маленькие духи, которых здесь зовут monachicchio – монакиккьо. Это духи маленьких детей, которые умерли до получения крещения. Они никому не делают ничего плохого, это маленькие дети с нежными личиками в красных шапочках на головах. Эти духи никого не пугают в ночи, они появляются днем среди других детей и предлагают поиграть в догонялки, и если сможет ребенок догнать духа и сорвать красную шапочку, то получит золотые монеты, которые упадут из шапочки на землю с мелодичным звоном.

* * *

В затерянных среди гор деревнях всегда шептались о колдовстве и магических ритуалах. Не зря в нашумевшей когда-то и популярной до сих пор книге «Юг и магия» Эрнесто де Мартино, изданной в 50-х годах прошлого века, большая часть посвящена луканской магии.

Сначала «Отче наш», потом «Аве Мария», потом «Символ веры», а затем магическая формула, звучащая примерно так: «двое оскорбляют вас, но трое защищают вас, во имя Отца и Сына и Святого Духа; кто положил глаз, остановится на этом месте». Таким заклинанием, произнесенным трижды, местные колдуны снимают порчу с женщин, у которых пропало грудное молоко. И это лишь один из множества обрядов, и поныне существующих в Базиликате. Церемониальной, или обрядовой, магии Базиликаты сотни лет.

Хотите, чтобы объект ваших воздыханий влюбился в вас без памяти? Тут все просто, в ход идет капля крови из пальца, пыль, собранная в церкви, и некоторые другие ингредиенты, которые, по понятным причинам, я вам не назову. Сопровождается все особым заклинанием, и стоит бедной жертве выпить бокал вина с добавлением вашего зелья – берите тепленьким.

Здесь кроме канонического крещения ребенок проходит обряд «крещения семи фей». Помните сказку о спящей красавице и волшебницах, пришедших поздравить с рождением ребенка? Здесь это не сказки, а традиции, не зря изучением луканских обрядов всерьез занимается Национальный музей народных искусств и традиций в Риме, а итальянский центр

социологического и этнографического кино снимает о них фильмы.

Городки Базиликаты

В бедной горной местности, где крестьянам всю жизнь приходилось бороться с силами природы, им на помощь приходило волшебство. Когда жаркое лето выжигает пшеницу, крестьянин выйдет в поле, очертит серпом круг, поднимет серп к небу и магическим заклинанием призовет дождь и ветер, или наоборот, успокоит разыгравшуюся стихию.

На протяжении всей жизни фермера он будет стараться отвести бедствия и болезни, ведь дома остались старики и дети, которых он должен накормить. Поэтому утром он обратится к солнцу и попросит, чтобы мучающая с ночи головная боль прошла, пока он будет в поле, и не мешала работать.

В борьбе за выживание луканская магия приходит на помощь, предлагая защиту и поддержку.

* * *

Подруга, узнав, что у меня разболелась голова, вздохнула:

– Жаль, моей свекрови нет в живых. Она б тебе вылечила за секунду безо всяких таблеток. Давай сходим к тете Серафине?

И тетя Серафина, и тетя Роза, и тетя Кармела владеют магическими формулами, которые передаются от матери к

дочери. Трудно поверить, но для Базиликаты это реальная жизнь. В каждой семье есть тетя, или бабушка, или соседка напротив, которая всегда придет на помощь, знает, как вылечить головную или зубную боль, снять сглаз – malocchio. Магические формулы передаются в рождественскую ночь, это особые заклинания и знаки креста.

Тетя Серафина, маленькая пожилая синьора с поредевшими седыми волосами, обычная бабушка с добрым лицом, заохала, узнав, что я уже выпила таблетку:

– Зачем же химией травиться, деточка!

Засмеявшись, когда я стала расспрашивать про луканскую магию, тетя Серафина рассказала, что кроме дурного глаза в Базиликате боятся оказаться «зачарованными». Словно неведомая сила не дает тебе принять правильное решение, сделать то, что ты собирался, и человек становится заторможенным, словно кровь медленнее течет в его венах, он впадает в депрессию, хочет спать.

– Здесь без защиты не обойтись, – на полном серьезе объяснила пожилая синьора. – Иногда после совершения ритуала человек обязательно должен пройти под тремя арками, чтобы отдать аркам напавшее на него зло.

Есть формулы, спасающие от желтухи и от прочих болезней внутренних органов, сила солнца, олив, трав, например, розмарина, призывается на помощь.

«Occhio secco da dove sei venuto, addosso sei finito» – сухой глаз, откуда ты пришел, туда и уйди, все кончено – казалось бы, что может быть проще, но чтобы заклинание сработало, ты должен владеть полной формулой и она должна быть передана тебе по всем правилам, в рождественскую ночь.

– А тебя научили чему-нибудь твои бабушки и тети? – поинтересовалась я у подруги. Та смущенно уверяла, что ей ничего не перепало, а тетя Серафина весело подмигнула:

– Давай я тебя научу курочку готовить, как мы всегда делали на праздники?

«Ведьмина» курица оказалась вкусной.

Курица «алла потентина»

Берем целую курицу и несколько потрошков: сердце, печень, желудок, буквально по паре штук. Потрошки нарезаем на мелкие кусочки, смешиваем с измельченной петрушкой, хлебными крошками, тертым сыром, крутым яйцом, солью. Смесью начиняем курицу и зашиваем.

На дно глубокой чугунной посуды наливаем оливковое масло, до золотистого цвета обжариваем в нем нарезанную луковицу, затем тушку курицы, слегка натертую солью, тоже обжариваем до золотистой корочки.

Курицу полностью заливаем томатным соусом и тушим до готовности на медленном огне.

Курицу подают как второе блюдо, нарезанной на порционные кусочки, с простым салатом. Салатные листья политы оливковым маслом, сбрызнуты бальзамическим уксусом.

Соус, в котором тушилась курица, оставляют для заправки пасты. Разрезают курицу. Смесь, которой она была фаршировано, выкладывают в соус.

Кулинарные секреты тети Серафины

Не все любят чеснок в блюде, но его аромат – один из ингредиентов итальянской кухни. Поэтому обжаривая базовые овощи и травы для соуса, кладите в сковороду дольку чеснока, через несколько минут, когда он даст соусу аромат, удалите и выбросите.

Чтобы избежать слез при чистке лука, когда нужно почистить большое количество, просто делайте это под струей воды.

Чтобы получить идеально и легко взбитые яичные белки, используйте фарфоровую или стеклянную миску, а не металлическую.

Секрет в получении легкого и пышного омлета заключается в том, чтобы добавить чайную ложку воды или, что еще лучше, молока перед взбиванием.

Для идеально сваренной яичной лапши, чтобы она не слипалась, нужно добавить в кипящую воду немного масла перед тем, как опускать туда пасту.

Тимьян, ароматная трава, обычно используемая к рыбе, также отлично подходит для ароматизации сыра рикотты, моркови и тушеного лука.

Морскую рыбу нужно варить, поместив ее в холодную воду, а пресноводную рыбу – в горячую соленую воду.

Если мы пересолили воду для пасты, можно добавить очищенный картофель и немного поварить, он впитает соль.

Перед приготовлением любого блюда из риса рис предварительно нужно замочить в холодной воде на пару часов.

Чтобы сохранить вкус грибов, когда вы готовите ризотто, дайте им пожариться с маслом и луком, удалите их и снова добавьте к концу приготовления.

* * *

Вечером небо над Матерой становится темно-синим, а потом черным, а храм Сан-Джованни Баттиста – Иоанна Крестителя похож на сказочный мавританский дворец.

Ночь опускается на улицы, и люди кажутся призраками, тающими в дуновении ветра. Полная луна восходит над городом, как и две тысячи лет назад…

Нереально прекрасна каменная Матера внизу, за смотровой площадкой, щелкают камеры редких туристов, ловящих в объектив холодный лунный диск над золотым шпилем собора

Мадонны-делла-Бруна.

Однажды я обязательно вернусь.

– Пусть хранит тебя Сан Никола, которого мы здесь так любим, – сказала мне подруга, – ты сама видела эту любовь. Счастливого пути в Рим и домой, но здесь еще столько всего осталось для тебя, ты просто не представляешь. Возвращайся, ты знаешь, что бы ни случилось, мы всегда здесь. Эта земля ждет тебя!

Она очарует легендами и согреет вкусными блюдами, она пощекочет нервы полетами над долиной и удивит смехом маленького доброго привидения. И тронет сердце гигантская статуя Христа над крохотной Маратеей, единственным кусочком Базиликаты, выходящим к Средиземному морю.

Она не похожа на остальные области Италии, она прекрасна и загадочна, и если однажды в ночь полнолуния перед вами раскинется Матера, вы будете вечно скучать по этой земле…

Все дороги ведут в Рим

Вечный город

Под жарким солнцем Италии на семи холмах раскинулся город, равных которому нет на земле. Третью тысячу лет стоит Рим и недаром его называют Вечным.

Ни один другой город не вместил в себя столько эпох. Побродив по древним форумам, мы ныряем в узкие средневековые переулки, где за серыми стенами палаццо спрятаны шедевры, которым позавидует любой музей, и доживают свой век их владельцы, потомки римских патрициев по прямой линии.

Магазины высокой моды сменяются фантасмагорическим кварталом Коппеде, собравшим на крохотной площади элементы греческого искусства, либерти, барокко, с вкраплением средневековой готики.

Купаются в фонтанах огромные чайки, а вечерами над мостом Сикста, словно следуя звукам музыки играющего тут же оркестрика, выписывают невероятные фигуры черные тучи, похожие на миллионы пчел, собранных вместе, – стаи римских скворцов. Они пугают непосвященных, замирающих посреди моста с открытыми ртами, потому что зрелище это нереально.

В водах Тибра отражаются мосты, фонари, статуи, над которыми парит купол собора Святого Петра.

Порой Рим называют вторым Иерусалимом, и это не преувеличение, такого количества христианских святынь нет ни в одном другом городе. При этом Рим живой, настоящий, он не купается во славе прошедших тысячелетий. Он живет обычной жизнью, пахнет кофе и горячим хлебом. Утопает в аромате белых грибов в корзинах у дверей ресторанчиков по осени или азалий на испанской лестнице по весне.

Римляне на авто и моторино ввинчиваются в бесконечные пробки, а туристы выстраиваются в очереди у дверей галерей и музеев, занимая даже проезжую часть улицы. Рим не устает от безумных толп приезжающих сюда со всех концов света. Подозреваю, что он их просто не замечает. Вечный город выше повседневной суеты.

В самом начале своего существования это был серый и невзрачный суровый город, через пару тысячелетий он получил в свои руки всю Италию, а со стороны духовной – большую часть христианского мира.

Когда Рим стал столицей империи и начал превращаться в художественный центр мира, в надежде заработать сюда съезжались художники и мастера со всей Италии. То, что сегодня

наполняет сокровищницы Рима, создавалось тосканцем Микеланджело и Рафаэлем Санти из Урбино в Марке, множеством других мастеров со всех концов Апеннинского полуострова. Но при разнообразии мастеров и школ, римские сокровища рождались в атмосфере Рима, подчинялись римским правилам и воплощали римские идеалы.

Иногда не надо произносить имя, ведь все понимают, о ком идет речь. Вот и римляне называют его просто Город.

* * *

В Рим можно приезжать бесконечно, и каждый раз он откроется с новой стороны, удивит, порадует и очарует. Ты увидишь церквушку, которую проходил сто раз, но ни разу не замечал, у тебя появится новый любимый бар, а вывернув из переулка, годами исхоженного, ты вдруг окажешься на очаровательной площади с фонтаном, которой просто не могло здесь быть!

Душа расправилась и потеплела, когда после заснеженной Москвы мы вновь оказались в пасмурном, но теплом Риме, где все цвело, зеленело, благоухало и не пожелтела еще листва на деревьях над Тибром, а запах римского кофе наполнял переулки у площади Фарнезе.

Казалось, что дорогу знаю наизусть. И вот уже должны въехать в центр, но водитель неожиданно свернул в сторону, и машина поднялась на холм, и в радостном узнавании светлых стволов огромных платанов я завопила:

– Джаниколо!!! – Один из семи холмов, Яникул.

Водитель притормозил и кивнул:

– Синьоры, добро пожаловать в Рим! – и он раскинулся под нами, Вечный город, равного которому нет…

Потом был крохотный лифт, где двое с чемоданами не поместятся, и уютная старинная квартирка с двумя спаленками и камином в гостиной, и закат в тучах, и чайки. И хозяин, Паоло, первым делом поманил к окну, как единомышленницу, все понимающую и разделяющую, и почти шепотом, распахивая ставни, позвал:

– Джулия, смотри! – Окна выходили во двор палаццо Спада, где в саду бродили восхищенные туристы…

Хозяйка соседней кондитерской, увидев, как я фотографирую что-то через распахнутую дверь, начала рассказывать про историю палаццо напротив. Но я показала на огромный купол Сант-Андреа-делла-Валле между домами, идеальный римский

пейзаж в раме открытой двери.

Она улыбнулась:

– Это Рим, деточка!

* * *

Алтарь Отечества

С каждым разом убеждаюсь, что мое путешествие – это не посещение как можно большего количества городков и деревень, а одно место, где ты задерживаешься надолго. У тебя появляется знакомый булочник, любимый бар для утренней чашечки эспрессо, мясник уже знает твои предпочтения, а в таверне радостно говорят: «Ваш столик свободен!» Ты в этом месте живешь, им проникаешься и открываешь для себя то, что никогда не увидишь и не заметишь за два-три часа. Ну не увижу я городки и деревни вокруг, не сфотографирую очередной замок или фонтан, но они и следа в сердце не оставят, потому что чужие они, проходящие.

Город, открывающий с каждым новым днем свои тайные уголки и секреты и разыгрывающий сценки из своей жизни прямо тут, на площади, пока ты сидишь лениво с бокалом белого вина и смотришь, как тают закатные лучи, – оставляет свой след надолго.

Тем более, если этот город – Рим!

Рим из тех городов, которому надо отдать себя в руки. Он сам

все сделает и решит за тебя, и покажет и откроет. Плыви по течению, забудь путеводители, забудь планы. Он сам знает, что тебе надо именно сейчас.

Вот мы и поплыли. Кроме одного, самого первого утра, которое, по всей видимости, Рим одобрил.

В нашем прежнем Риме были рассветы на Капитолии и раннее утро на променаде от Испанской Лестницы к вилле Боргезе, первый утренний кофе на пьяцца Ротонда, когда с трудом раздвигают служители тяжелые двери Пантеона.

А в этот раз мы собрались к Алексию – человеку Божьему. И так как базилика Сан-Алессио находится на Авентине, то и первое римское утро должно было начаться именно там.

Авентин и немного о любви

К стыду моему, до этого дня я ни разу не была на Авентине…

И мимо Уст Истины в еще закрытой церкви Санта-Мария-ин-Космедин, мимо Храма Весты, перебегая дороги в неположенных местах за руку с пожилыми римлянками: – Ну, не до перехода же идти, он вон как далеко! – мы поднимались все выше, все дальше от хаоса утреннего трафика.

– А-вен-тин, а-вен-тин, – звонят колокола и в апельсиновом саду горят оранжевым пламенем в первых лучах солнца яркие шарики, а базилики спрятались во двориках с садами и фонтанами. Санта-Сабина – главная церковь доминиканцев, Сант-Ансельмо.

Пуста на рассвете базилика Святого Алексия и Святого Вонифатия – Basilica dei Santi Bonifacio e Alessio.

Чуть слышно журчит фонтан, где два профиля святых застыли на барельефе над фигурой Пресвятой Девы. Никого пока нет в храме, лишь лучи утреннего солнца падают через высокие окна.

Прекрасна безлюдная в этот час освещенная солнцем капелла Сант-Алессио, где покоятся мощи Алексия – человека Божьего. Здесь в подвале, накрытом теперь кругом колодца, как гласит надпись, был его «дом».

Неприметное здание на площади Рыцарей, венчающей холм, принадлежит мальтийскому ордену.

Именно здесь, в закрытых воротах иностранного государства на территории Италии (а Мальтийский орден – старейший религиозный орден в мире, имеет статус организации – наблюдателя при ООН, выдает свои паспорта и иногда рассматривается как карликовое государство) находится «санто буко» – святое отверстие.

Это самая фотогеничная замочная скважина в мире. Загляните в нее – в обрамлении кипарисов и железных краев отверстия возникает перед глазами купол собора Святого Петра, словно находится на расстоянии вытянутой руки.

А из апельсинового сада у базилики Санта-Сабина – весь Рим под ногами, кажется, рукой можно дотронуться.

Потом мы спустились пешком вниз, шли куда глаза глядят, и даже Колизей откуда-то вынырнул в переулке – пока не поднялись на крышу «Пишущей машинки» – Алтаря Отечества на пьяцца Венеция, чтобы еще раз, и не последний в этот приезд, посмотреть на Рим сверху. Лифт на крышу, кстати, справа и вглубь, если стоять лицом к зданию, многие не знают о его

существовании.

Лучшие виды на Рим с высоты – Холм Джаниколо (Яникул), крыша Витториано – Алтаря Отечества на пьяцца Венеция, апельсиновый сад на Авентине, холм Палатин.

* * *

Люблю Рим ранним утром. Спят туристы, лишь угадывается в утренней дымке силуэт Колизея, вокруг которого еще не сплетаются в кольца бесконечные толпы с гидами во главе, пуст Форум.

Садишься на скамейку, и смотришь, как поднимается солнце над тем местом, что когда-то было Древним Римом. Такая простая современная скамейка… с видом на вечность.

Поэтому и на следующее утро мы встали рано и отдались в руки Риму, хотя и шли с целью – подняться на Испанскую лестницу. Не побеспокоились прочитать заранее, что в это время она на ремонте.

А Рим, как мог, уберегал от разочарования.

Торопиться надо, скоро солнце встанет высоко…

– Но ведь за этим углом пьяцца Навона, – нежно шепчет Рим в ушко. А кто рано встает – тому она пустая… да еще небо над ней синее, с белыми облаками, и вокруг никого. Это вечером тут не протолкнешься, а рано утром – хоть танцуй, ни души, это же нельзя упустить.

– Зачем тебе налево-то? – снова шепчет Рим. – Ты направо, да-да, вот за тот угол, ну молодец, детка, а теперь вот за этот и – ах, ты не догадалась сразу? Так это ж ты к пьяцца Ротонда шла, посмотреть, как играют лучи солнца в струях фонтана у Пантеона.

А что Испанская лестница на ремонте – так и ну ее. После пустой пьяцца Навона это же не обидно совсем, да? Панорамы Рима никуда не делись, их на ремонт не закрыли.

Вот примерно так мы с Римом и общались в этот приезд.

– Я ж так по тебе скучала, я ж тебя люблю, – шептала я Риму в ухо фонтанного чудища.

– Так и я тоже, – отвечал он, открывая не виданную ранее площадь на знакомом месте.

– А вот сюда загляни, смотри, что здесь есть, – и он заводил в двери неаполитанской кондитерской бабушки Виченцы. Попробуй, найди ее сам в паутине переулков, а он отведет и покажет.

Римский форум

Вот и улочка в Гетто, где мы жили однажды, с пластинками на булыжной мостовой, а на пластинках даты. Даты рождения разные, а смерти все 1944 года, из этих подъездов забирали их жителей. Здесь по-прежнему деревенский дух, стоят лавочки по обеим сторонам улочки, и сидят на них старушки, и работают кошерные ресторанчики и кондитерские. И лавочка букиниста на месте, и наш подъезд, откуда так близко, пять минут всего, до Капитолия, где мы когда-то встречали рассветы и прощались с Римом в полночь.

Интересно, жива ли старая дама, курившая сигары в компании не менее старого англичанина под шуршание виниловых пластинок по вечерам? Живет ли здесь по-прежнему та женщина, что, пританцовывая, развешивала белье над колодцем двора под музыку Чарли Паркера?

Но сейчас мы не пойдем на закате на Капитолий, мы пойдем на любимый Мост Сикста или будем пить спритц на виколо деи Либраи, маленькой площади, напоминающей сцену старинного театра. Или просто погуляем по Трастевере…

* * *

В один из приездов в Рим лейтмотивом первой недели была католическая Пасха. Она существовала где-то там, отдельно от нас, но ощущалась все сильнее. Заметно прибавлялось народу,

чаще и дольше звонили колокола. Шла Страстная неделя.

После обеда неожиданно в дверь позвонили, это был местный падре, молодой и взъерошенный. Обходил прихожан, клеил на двери подъездов листки с благословением местного прихода, приглашал на крестный ход.

– Я новенький, недавно начал служить, вот меня и послали по домам, – весело объяснил он, извинившись за беспокойство.

На крестный ход мы, естественно, не собирались, в тот вечер я вообще решила лечь спать пораньше, но вдруг в открытое окно ворвалась музыка, издалека доносилось невнятное пение. Звуки приближались, и я свесилась в окошко, чтобы увидеть процессию со свечами в руках. Священники, монахи и толпа прихожан шли крестным ходом на вечернюю мессу.

Пальмовое воскресенье (для нас Вербное) в Риме оказалось оливковым. Оливковые ветви раздавали на площади у каждого храма, их просто дарили прохожим дети на улице.

И тут Рим опять удивил. Возвращаясь домой с очередной прогулки, мы увидели процессию во главе с кардиналом, причем процессию неожиданную, не традиционную. Это старая литургия Пальмового воскресенья, которую уже не служат сейчас: двери храма закрыты, процессия приближается, смолкают гимны и в тишине кардинал трижды стучит основанием креста в закрытую дверь церкви:

«Поднимите, врата, верхи ваши, и поднимитесь, двери вечные, и войдет Царь славы».

В старой литургии это было символическим образом тайны. Тайны Иисуса Христа, который основанием своего креста, силой своей любви, дарованной нам, постучал со стороны мира в дверь Бога; со стороны мира, которому не удавалось найти вход к Богу. Иисус крестом распахнул дверь между Богом и людьми. Теперь она открыта, в этом смысл старого ритуала.

В этот вечер мы вышли прогуляться по любимым улочкам. Отражались в окнах и на мостовых фонари, спешили по своим делам римляне, пробегая по мостам через Тибр, звенели бокалы, пахло кофе, а над Кампо деи Фьори взошла полная луна. Самое время для городских легенд.

И три кота в придачу

Недалеко от знаменитой пьяцца Навона, рядом с улицей Пьянеллари, сохранилась башня Франджипане, которой, если верить источникам, более тысячи лет. Эта башня известна и под другим именем – Башня обезьяны. Легенда рассказывает, что лет двести-триста назад здесь жила семья, которая, поддавшись моде заводить экзотических животных, приобрела обезьянку. Обезьянка стала членом семьи и всеобщим любимцем, она свободно перемещалась по дому, прибегая к хозяину по его свисту, и делала все, что взбредет ей в голову. Часто обезьянка имитировала действия и жесты людей, что приводило публику в полный восторг. Через некоторое время в семье родился ребенок. Как-то раз его оставили без внимания, и обезьяна воспользовалась случаем: она схватила новорожденного на руки, имитируя жесты матери. Крики и паника родных, увидевших это, испугала обезьяну, и так, с младенцем на руках, она взобралась на высокую башню дворца. Легко представить себе отчаяние родителей, видящих своего ребенка на высокой башне в лапах обезьяны.

Пьяцца Навона

Объятая ужасом мать взмолилась:

– Мадонна, сделай так, чтобы мой ребенок остался жив, верни его мне! Мы поставим на башне статую Мадонны, и возле

нее всегда будет гореть огонь!..

И тут обезьяна вернулась и положила ребенка в его люльку! Легенда умалчивает, что стало с обезьяной. Прошли века, но до сих пор горит и днем и ночью фонарь на Обезьяньей башне.

* * *

Не остался без легенд и знаменитый римский мост Святого Ангела. Каждую ночь 11 сентября проходит по нему призрак отцеубийцы Беатриче Ченчи, казненной здесь вместе с братом, бродят неприкаянные души двухсот паломников, погибших здесь в толпе в 1300 году.

В 410 году н. э. некий варвар безумно влюбился в римлянку. Девушка ответила на любовь, но не могли позволить этого римляне. Варвар умер на мосту Сант-Анджело, пронзенный стрелой, когда защищал свою возлюбленную от соплеменников. Его призрак появляется поздно ночью, но увидите вы его, только если сами одиноки. Говорят, что в этом случае он тихо приближается, печальный и ищущий поддержку, но не может вымолвить ни слова и медленно растворяется в ночи на фоне Замка Святого Ангела.

* * *

А вот и городская легенда более позднего времени.

В начале прошлого века молодой джентилуомо (по-итальянски – джентльмен из благородной семьи) торопился домой на площадь Ларго Арджентина. Вдруг он увидел старую даму, которая, неосторожно перебегая дорогу, оказалась на грани смерти: через мгновенье ее должен был сбить омнибус. Юноша бросился вперед и успел вытолкнуть старую синьору из-под колес. Дама не знала, как отблагодарить своего спасителя, и уговорила его выпить у нее дома чашку кофе. Молодой человек с удовольствием принял приглашение, тем более что жила дама, как оказалось, напротив его собственного дома, через площадь. Дома их встретила двоюродная сестра дамы, такая же пожилая синьора. Время за приятной беседой пролетело незаметно, и юноша откланялся.

На следующий день, выглянув из окна, он заметил, что все окна в доме напротив закрыты. Это продолжалось и через день, и всю неделю. Обеспокоенный, не случилось ли чего, молодой человек отправился в соседний дом. Швейцар, удивившись,

ответил, что в доме уже два года никто не живет, после того, как старая синьора, хозяйка дома, погибла под колесами омнибуса. Молодой человек не поверил привратнику, и перед его настойчивостью тот уступил, проводил нашего героя в комнаты. Комнаты были пусты, стоял затхлый запах помещения, заброшенного много лет назад. И лишь на столе одиноко стояли три пустые кофейные чашечки, из которых недавно пили кофе… Спустя некоторое время молодой человек узнал, что сестры умерли почти одновременно, старая синьора погибла под колесами омнибуса на глазах своей кузины, стоявшей в это время у окна. Потрясенная кузина умерла от сердечного приступа.

* * *

Однажды мы изменили любимой старой части города и рискнули снять квартиру у его стен, у Порта Маджоре, тем более что это был конец отпуска, и провести в том районе пришлось бы только несколько ночей перед отъездом в аэропорт.

Не дом – мечта. Большая светлая столовая, откуда огромные двери открываются в сад, а в саду под цветущим деревом – стол и стулья, и что может быть лучше завтрака в своем римском дворике? На углу – бар с хозяином-сицилийцем, у которого «лучшая паста в районе».

– Спокойно здесь? Да, очень спокойно. Привокзальные районы-то вон там, через квартал. Но если что – слушай, дорогая, ты мне скажи. Да кто же тебя тут обидит!

И толпа южного вида товарищей в надвинутых то ли кавказских, то ли сицилийских кепках, с характерными носами, расступается уважительно: – Бонасера, синьора!

Колизей с непарадной стороны

Первый раз мы потерялись, выйдя из метро и слабо представляя, куда поворачивать. Пробегавшие мимо прохожие быстро включились в поиск нашей улицы, а была она настолько маленькая, что искать приходилось по GPS в их телефонах. Удалось с трудом. А всего-то хотели супермаркет найти.

– Слушай! Вон там магазин – китайский, к ним не ходи, не покупай ничего, не надо, ходи вон туда – в супермаркет, – проинструктировал сицилиец.

А еще к дому прилагались… коты.

– Мяу? – вопросительно спросил угольно черный кот с террасы. Умилились, попробовали пообщаться – шипит, отскакивает. Не довелось в этот раз проведать котов с Арджентины, далеко поселились, а это неправильно! И Рим прислал своих котов в гости. Угостили гостя завтраком, он поел и с достоинством удалился. Но через пять минут на террасе оказалось… три угольно-черных кота. Судя по всему – семейство. Так и жили. Завтракали, обедали и ужинали вместе. А вечером три черных клубочка укладывались у дверей. Но руку протянешь – не давались. Они и провожать нас пришли, три черных пушистика. Сели рядком и смотрели, как мы застегиваем чемоданы. Получили свою долю ветчины и тихонько исчезли. Задача выполнена, уют для гостей создан, пора на базу.

Не первый раз Рим провожал нас вот так: мудрыми взглядами своих котов.

Секреты и иллюзии римских храмов

Одним солнечным ранним осенним утром мы отправились в Латеран. Но сначала я хотела зайти в небольшую церковь напротив знаменитого дворца и храма. Это – Санта-Скала, или Святая лестница.

Сейчас, когда все основные памятники Рима охраняют военные во избежание утраты великих произведений искусства, вход в церковь заслоняли два широкоплечих солдата в камуфляже и с автоматами. Расступились:

– Проходите, синьора, открыто!

Первые упоминания о Святой лестнице относятся к Книге Пап IX века. Именно по этой лестнице поднимался Спаситель в терновом венце во дворец Понтия Пилата, и кровь капала на ступени. Святая лестница оказалась одним из тех священных артефактов, которые привезла в Рим царица Елена, мать императора Константина. Сначала лестница находилась в Латеранском дворце, но после реконструкции дворца в XVI веке заняла нынешнее место. Собирали ступеньки вручную, под страхом наказания, рабочие не имели права наступить на ее ступени и выкладывали их сверху вниз. Есть версия, что изначально ступеней было двадцать четыре, а еще четыре добавлены при реконструкции.

«Пройти» по Святой лестнице можно лишь на коленях, если по правилам – читая молитвы на каждой ступени. Католики читают «Молитвы при восхождении на Святую лестницу», а православные – «Акафист Страстям Христовым». Желающих подняться по лестнице было так много, что в XIX веке аутентичный мрамор был убран в дерево, иначе лестницу бы истерли до основания.

На 2-й, 11-й и 28-й ступенях сделаны маленькие окошки в форме креста, в которых виден старый мрамор, там падала на мрамор кровь Спасителя.

Подняться обычным образом можно по двум широким мраморным лестницам по бокам.

Наверху, у входа в основные помещения церкви, необычный образ, Спас Нерукотворный в капелле Лаурентине. Икона Спасителя – Акеропита – написана в VI веке. Есть у образа одна особенность: глаза Его следят за тобой, куда бы ни пошел.

Санта-Скала не похожа на прочие храмы Рима, поражающие великолепием, она очень проста. Первична сама Святая лестница, все остальное – дополнение. Этим и трогает: простотой.

* * *

Несмотря на существование собора Святого Петра, большинство справочников называют Латеран главным католическим собором мира. Это действительно так, в официальной иерархии Латеранский собор стоит над собором Святого Петра. Кафедральный собор Святого Иоанна на земле Латеранской, или Сан-Джованни-ин-Латерано – так звучит его полное название. Освящение собора произошло в 324 году, хотя нынешний вид он приобрел в XVI–XVIII веках. Это кафедральный собор Римских пап, именно отсюда когда-то провозглашали они свое «urbi et orbi», городу и миру. «Sanctus Lateran Ecclesias Omnium Urbis et Orbis Ecclesiarum Mater et Caput» – «Святейший Латеранский собор – мать церквей этого города и всего мира» – начертано над входом.

Здесь, в хрустальных сосудах, спрятанных в позолоченных ковчегах над главным престолом, хранятся честные главы апостолов Петра и Павла. А посвящен собор Христу Спасителю и двум Иоаннам – Иоанну Крестителю и Иоанну Богослову. В Приделе Святых Тайн над престолом – золотая икона – барельеф «Тайная вечеря», за которой хранится доска от стола, на котором, как утверждается, она и прошла. Изредка доску выставляют для поклонения.

В 1698 году Петр Андреевич Толстой написал: «Я в той церкви видел доску того стола, на котором Царь Славы Иисус Христос учинил Тайную вечерю в дому Зевеедеевом со святыми своими учениками. Та доска сделана простою плотничною работою из кипарисных досок и ныне от многих лет черна, а гнилости в ней ни мало нет, вся цела».

Мозаики Главного Алтаря – древнехристианские, V век, отреставрированы в веке XIII. На самом деле здесь каждая деталь, от пола до потолка, пронизана историей и является произведением искусства. Когда-то собор был построен по желанию Константина Великого, и его статуя, найденная при раскопках римских терм, установлена здесь же. Здесь состоялось пять Вселенских соборов католической церкви, похоронены 6 пап. Латеран оказался более сильным впечатлением, чем Сан-Пьетро. Возможно, все дело в особой внутренней атмосфере, которая, наверное, потерялась бы, приди мы чуть позже, но попали мы в Латеран в 7 утра, и лишь через полчаса потянулись первые группы школьников. Первые минуты мы ходили по почти пустому собору, с внушительными скульптурами евангелистов, и солнечные утренние лучи пробивались в высокие окна где-то очень высоко, на самом верху.

Вместе с нами в собор вошел маленький католический священник, по виду приехавший издалека. Он замер, пройдя широкие двери, и округлившимися глазами смотрел на строгое великолепие собора. Казалось, боялся сделать шаг…

Но шумные группы школьников разрушили торжественность минуты.

* * *

От Латеранского собора до Колизея пешком минут пятнадцать, лишь по карте кажется, что далеко. Отсюда Колизей предстает в необычном ракурсе, гораздо интереснее привычных его «парадных портретов».

По пути вы пройдете мимо, пожалуй, самого необычного римского храма. Это церковь Святого Климента. Во-первых, это церковь тройная, где на самом нижнем ярусе сохранились части храма Митры, относящегося к III веку. От него остался триклиний – длинный грот со сводчатым потолком, каменными скамьями для адептов и алтарем, где изображен Митра – древнее божество, олицетворяющее солнечный свет, согласие и дружбу. Во время проведения раскопок после отведения воды от фундамента удалось докопаться до руин гражданских зданий, сожженных Нероном в 64 году. Выяснилось, что одно из зданий принадлежало римскому консулу Титу Флавию Клименту. Он был тайным христианином и казнен в период правления императора Домициана. По легенде, его имя и подало идею посвятить храм Святому Клименту, 4-му папе римскому. Случилось это в IX веке, когда святые Кирилл и Мефодий обнаружили останки папы на территории современного Крыма, и доставили их в Рим.

Да-да, именно Кирилл и Мефодий, создатели славянской письменности. Зимой 869 года Кирилл умер в Риме и по настоянию тогдашнего папы был похоронен в храме Сан-Клименте. Так что поклониться святому Кириллу – сюда. Его древнее надгробие превратилось в своеобразный «славянский уголок»: сербы, русские, болгары, украинцы устанавливали здесь памятные доски. А еще здесь же единственный православный алтарь в католическом храме Рима. Так что и помолиться – тоже сюда.

В церкви прекрасные фрески. Считается, что на одной из фресок, которую здесь называют Мадонна-Сан-Клименте, изображена императрица Теодора – святая Феодора.

Еще на одной фреске ученые расшифровали надпись, после чего, во-первых, признали существование древнего итальянского

(наряду с латинским) языка, а во-вторых, назвали ее первым комиксом в мире. Дело в том, что надпись на фреске гласит: «Trahite, fili de puta!» («тащите, сукины дети») – так Сизиний приказывает слугам изгнать Климента из его дома. Причем это практически единственная «цензурная» надпись.

* * *

Храм Сан-Сабина на Авентине, о котором я уже упоминала – это главный храм доминиканцев. Легенда рассказывает, что в 1220 году святой Доменико молился у дверей церкви. Услышав молитвы, дьявол забрался на крышу церкви и с силой столкнул оттуда камень, который падал прямо на голову молящемуся, но упал рядом, не причинив святому даже царапины… Говорят, что иногда, у входа в церковь, замирает печальная фигура, постоит мгновение и снова исчезает. Это задерживается в своем скольжении по Риму дьявол, сожалея о том, что не сбылось. А камень – он до сих пор в церкви. Приглядитесь к маленькой колонне в левом углу зала, там вы увидите черный скользкий камень со следами когтей.

Так и зовут его, камень дьявола – пьетра дель дьяволо.

* * *

Церковь Сан-Игнацио де Лойола находится на одноименной площади.

Некоторые, запомнив, что название связано с иезуитами, идут за чудесами в главную церковь ордена на пьяцца Джезу, садятся на скамьи, головы запрокидывают, смотрят вверх и камеры туда направляют. А нет там чудес!

Просто церковь Иисуса найти легко, издалека ее видно, особенно с Ларго Арджентины. А Сан-Игнацио поискать надо, между парламентом и Пантеоном. За чудесами давайте войдем в церковь. На полу у центрального нефа надо найти мраморный круг. Поднимите голову – над вами возвышается купол церкви. Ничего особенного, но… на самом деле купола нет. Это знаменитая фреска Андреа Поццо (конец XVI века) которая словно «пробивает» потолок, создавая иллюзию купола. Четыреста лет назад была создана трехмерная иллюзия. Иногда говорят, что и фигур, которые мы видим на потолке, тоже не существует. Если мы пройдем чуть-чуть вперед, ближе к алтарю, в центр храма, то все вроде нормально: колонны, потолок, купол с

диаметром 17 метров. Шаг в сторону и купол нарисован! Стоишь под ним – вот он, отошел в сторону – и понимаешь, что это только иллюзия.

Магический мир римского барокко может преподнести и не такие сюрпризы! Выходите из храма осторожно, вдруг двери это тоже иллюзия?

* * *

В соборе Святого Петра на одноименной площади в Ватикане многие спускаются к его некрополю, посещая гробницу основателя христианской церкви апостола Петра.

К апостолу Павлу приходят не многие, в первую очередь потому, что базилика, где он похоронен, находится за пределами Рима, так она и называется, Сан-Паоло-фуори-ле-Мура, Святого Павла за пределами стен. Базилику видно из окна поезда на Остию и Остию Антику: грандиозное сооружение мелькнет за окном справа на первой же остановке после Рима. Это одна из семи основных паломнических церквей Рима и одна из четырех «великих» базилик, вместе с собором Святого Петра, Латеранским собором и базиликой Санта-Мария-Маджоре. Здесь особенная тишина после запруженного народом города. Большая площадь и старинные деревья вокруг, строгие высокие стены монастыря паоланцев и зеленый дворик с яркими мозаиками и светлыми колоннами.

Во дворике стоит монументальная фигура Апостола с мечом в руках. Гробница его внизу, в крипте. Археологические раскопки, начавшиеся в 2002 году, подтвердили наличие захоронения под главным алтарем храма. С помощью зонда, введенного сквозь отверстие в саркофаге, ученые обнаружили золотые предметы и истлевшую драгоценную ткань. Результаты химических анализов выявили наличие ладана, известковых и белковых соединений и с большой долей вероятности подтвердили, что в захоронении находятся останки человека, жившего в I–II веках н. э. В июне 2009 года папа Бенедикт XVI публично объявил о найденных останках святого Павла.

Базилика Сан-Паоло производит сильное впечатление, может быть, благодаря тишине, пространству, прекрасным скульптурам и невероятной красоты потолку. Может быть, благодаря древним византийским мозаикам, изготовленным по заказу Галлы Плачидии и сохранившимся в одном из уголков собора. Может, это место, где ты можешь без суеты собраться с мыслями и рассказать что-то апостолу. Думаю, у каждого найдется, о чем с

ним поговорить.

Монахи из аббатства паоланцев, составляющего единый комплекс с базиликой, продают меды и варенья, но главное – оливковое масло с апельсиновыми цветами, которое расходуешь словно драгоценность, сбрызгивая поджаренный белый хлеб.

Если вы захотите увидеть место, где в 65 году, во время правления императора Нерона, был казнен апостол Павел, римский гражданин по рождению, то отправляйтесь в монастырь Тре Фонтане, трех источников. Находится он в пешей доступности от конечной станции линии «В» римского метро – Лаурентина. К монастырю ведет кипарисовая аллея.

Внутри церкви Святого Павла в монастыре на миг прислушайтесь – вы услышите далекий шум воды. Это текут под полом церкви три источника, которые, по преданию, появились на том месте, где три раза коснулась земли отсеченная голова апостола…

* * *

У всех, кто неоднократно бывал в Риме, есть свой любимый храм. Все зависит от момента, от настроения, у кого-то это изящная Санта-Мария-Маджоре. У кого-то строгая Санта-Сабина, у кого-то церкви пьяцца дель Пополо…

Это не имеет никакого отношения к вере, это просто любимое место, которое осталось в памяти и куда с удовольствием приходишь снова.

Разделяю восхищение Санта-Мария-Маджоре, она прекрасна. А еще это одна из четырех папских базилик Вечного города.

Когда-то римскому епископу Либерию приснился сон, ему явилась Пресвятая Дева и велела заложить храм там, где наутро выпадет снег. Снег в Риме не каждую зиму выпадает, а уж летом… Но утром к епископу прибежал народ – на Эсквилине, к всеобщему изумлению, этим утром выпал снег… И в 352 году был заложен первый камень будущей базилики.

Один из самых красивых ритуалов совершается здесь ежегодно 5 августа: с купола на головы прихожан сыпется «снег» – тысячи белоснежных лепестков роз. Вечером, после традиционного концерта на площади, «снегопад» начинается и там.

На мой взгляд, Санта-Мария-Маджоре внутри – одна из самых красивых, если не самая красивая церковь Рима. А ее главное сокровище – византийская икона VII века, приписываемая святому Луке, очень почитаемая в Риме. Этот образ знают даже

те, кто никогда в Риме не был, из простенькой песенки.

Санта Мария Маджоре смотрит с печалью в глазах…

* * *

Мой любимый римский храм – это Аракоэли, или Санта-Мария-ин-Аракоэли. Непримечательное здание в виде креста возвышается над Капитолием. Когда-то здесь был римский Храм Неба – Ара Коэли. Предсказательница поведала императору Августу, что однажды придет король с неба в облике человека, и будет царствовать в веках, и принесет мир. И вскоре перед императором разверзлись небеса, и появилась девушка неземной красоты с младенцем в руках:

– Вот Алтарь Господина мира, – произнесла она, и алтарь был вскоре сооружен.

Так появился Алтарь Христа задолго до того, как мир узнал о Спасителе, потом греческие монахи основали здесь монастырь, им на смену пришли бенедиктинцы…

Храм Аракоэли с тех пор считается символом торжества христианства над язычеством. Горят свечи вокруг прекрасного, такого византийского с виду, алтаря с мощами Святой Елены, матери Императора Константина. Хотя считается, что мощи были увезены когда-то в Константинополь, а затем они оказались в Венеции на острове Сант-Элена, получившему свое имя благодаря этому событию, – к святой Елене приходят и сюда. Для римлян эта церковь особенная благодаря Младенцу Иисусу – Бамбино ди Рома, римскому Младенцу.

Здесь происходит самый любимый римлянами рождественский ритуал.

В сочельник лестница украшается свечами, собирается очень много народу, волынщики в кожаных сандалиях по традиции горцев прошедших времен играют рождественскую музыку, горят лампы и свечи. И вот наступает полночь… Статую Младенца Иисуса выносят под покрывалом из часовни к церемониальному барочному трону перед алтарем, снимают покрывало и начинается праздничная месса. Украшенный драгоценностями Младенец Рима принимает подношения – подарки от римских детей. А дети молятся и читают стихи перед ликом Бамбино. На Крещение статую возносят к вершине лестницы для благословения народа Рима. У многих особое отношение к Бамбино ди Рома, по преданию, сделанного из оливкового дерева Гефсиманского сада. Считалось, что маленькая статуя исполняет просьбы в ответ на молитвы, и если ты услышан – губы Младенца

краснеют. По легенде, сделана она была одним из монахов на корабле, но закончить работу все никак не получалось. И тогда с неба спустился ангел и завершил скульптуру. Но налетевший шторм разорвал корабль в клочья, живым на побережье Ливорно в Токане добрался лишь тот самый монах, в изумлении увидевший уцелевшую статую.

В 1984 году статуя была украдена. До сих пор неизвестно, кто и зачем это сделал и где находится Младенец Рима. Статую заменили, говорят, что «новый» Бамбино тоже слышит обращенные к нему молитвы…

А мы с вами войдем в базилику и найдем третью колонну с левой стороны, на которой есть надпись – cubiculo augustorum. Это колонна из дворца императора. Задолго до возникновения христианства здесь воздвигли алтарь Спасителя…

Очень красиво звучит под этими сводами «Аве Мария» в маленьком ночном концерте перед Рождеством.

– Мы все здесь паломники, в Вечном городе, даже его жители, – сказал как-то мой римский знакомый. Лучше не скажешь.

* * *

В улочках Рима

Замок Папы Юлия в Остии Антике

Пьяцца Венеция

Тайные уголки Рима, которые стоит увидеть:

1. Уникальная оптическая иллюзия улицы Пикколомини. Встаньте примерно на середине улицы и оглянитесь – кажется, что виа Пикколомини упирается в купол собора Святого Петра и до него можно дотронутся рукой, отсюда купол кажется отделенным от собора.

2. В районе Фламинио есть Маленький Лондон. Когда-то внешне чисто лондонские дома были построены для государственных служащих. Сейчас это типичная улочка для столицы Великобритании, которую не ожидаешь увидеть в Риме.

3. Квартал Коппеде – комплекс из 26 зданий и 17 вилл с причудливыми чертами.

Квартал недалеко от площади Триесте получил свое название по имени архитектора Джино Коппеде, работавшего над его дизайном между 1915 и 1927 годами. Средневековье, барокко, либерти в одном флаконе, фонтан лягушек на площади Минчо, дворец Паука, вилла Фей удивят и очаруют.

4. Сад палаццо Венеция на одноименной площади, оазис тишины и природы в двух шагах от запруженных людьми и автомобилями улиц. Выходя из сада на площадь Сан-Марко (мы все еще в Риме!), вы увидите на углу одну из «говорящих» статуй Рима – называемую «Мадам Лукреция», бывшую древнеримскую статую, вероятно, богини Исиды. В XIV и XV веках эта статуя «говорила» – на нее вывешивались памфлеты и прочие сатирические сообщения против правящего класса тех времен.

5. Совиный домик на вилле Торлония – построенный для уединения последнего из семьи Торлония летний дом в смешении ар-нуво, средневекового стиля, цветов и гротескных элементов – спрятался в парке за музеем виллы Торлония.

6. Галерея Sciarra – очень интересное здание в районе Треви, на самом деле это частный двор, но дорожка через него, словно через огромные крытые здания галереи, открыта для пешеходов в течение дня. Входы через Via Marco Minghetti и Piazza dell'Oratorio.

Здание было построено между 1885 и 1888 годами как часть дворца Sciara-Colonna архитектором Джулио де Анджелисом с архитектурными и скульптурными шедеврами в стиле Либерти.

7. Фрески монастыря Святой Чечилии в Трастевере работы Пьетро Кавалини XIII века. Раньше их можно было увидеть лишь в сопровождении одной из монахинь, сейчас на маленькой двери висит расписание, когда можно подняться по крутой лестнице и увидеть фрески.

8. Очаровательные площади, переулочки и лестницы в районе Монти, между Колизеем и базиликой Санта-Мария-Маджоре.

9. Сердце Нерона. Среди примерно 2 миллионов булыжников на площади Святого Петра есть один необыкновенный (подсказка – в юго-западной части площади). Это камень с вкраплением красного мрамора в виде сердца. Сердцем Нерона прозвали его дети, лет 50 назад игравшие в футбол на этой площади. Теперь его иногда называют сердцем Микеланджело или сердцем

Бернини. Найдете – и будет вам счастье!

10. Приехав в археологическую зону Остии Антики, не поленитесь сначала прогуляться к замку, чья башня и зубчатые стены будут виднеться справа по дороге.

Вы войдете в старинные ворота и окажетесь в маленьком борго, каким-то чудом занесенным сюда из прошлого. Здесь бродят толстые коты, увиты зеленью охряные фасады домиков, а церковь Сант-Ауреа кажется по-деревенски простой.

Замок Папы Юлия (делла Ровере) – классическое сооружение XV века, с мостом через ров, внушительной башней. Но вместе с крохотным городком вокруг он кажется игрушечным или специально выстроенной декорацией к историческому сериалу. Вот-вот заслышится стук копыт и будущий папа римский, кардинал делла Ровере, поспешит укрыться в своем замке в Остии от гнева Борджиа.

В боргетто – это затерянное во времени поселение даже борго не назовешь – можно пообедать или выпить кофе или просто присесть на каменные ступени церкви, глядя на котов, закрытые ставни, замок под кронами высоченных пиний, – и почувствовать себя в Средневековье. Посещение замка бесплатно, но открыт он по воскресеньям и четвергам в первой половине дня.

Пять столпов римской кухни

Римская империя славилась пирами, на которых подавалось огромное количество разнообразных яств. С тех времен сохранилась по всей Италии традиция приготовления мяса в натуральном виде, даже в рагу порой мясо не нарезается, а тушится целым куском.

Еще древние римляне придумали слово «лагана» для своей лапши, они умели замешивать тесто из муки с водой, раскатывать его в широкую тонкую пластину, называемую лагана, которую после нарезали широкими слоями и готовили.

Римская лагана готовилась в печи вместе с разнообразными наполнителями, которые выполняли функцию жидкости, потом появился обычай варить пасту в бульоне или кипятке, а затем в молоке. Так появилась лазанья, один из самых старых видов пасты.

Как мы с вами знаем, в эпоху Возрождения итальянская кулинария была возведена в ранг искусства. Именно тогда родились первые кулинарные книги.

В XVI веке библиотекарем Ватикана Бартоломео Скакки была написана сложная поваренная книга «Об истинных удовольствиях и благополучии», она переиздавалась 6 раз, пользовалась огромной популярностью в Италии.

«Возьми лучшей муки и смешай ее с яичным белком, с розовой или обычной водой, замеси крутое тесто, затем раздели его на кусочки, длиной в ладонь и тонкие, как соломинки. Возьми длинную тонкую палочку, положи ее на кусочек теста, и прокати по столу, после извлеки палочку и получится лапша, просверленная посередине», – это пишет в кулинарной книге XV века некий маэстро Мартино.

В XVI веке паста была включена в перечень предметов первой необходимости, на которые устанавливали твердые цены, до этого времени она была пищей для богатых, считалась капризом и деликатесом. Простые люди питались в основном хлебом и овощными супами.

* * *

Сегодняшнюю римскую кухню невозможно представить без пяти традиционных блюд.

Первое – спагетти алл’аматричиана, одно из самых старых и знаменитых блюд региона Лацио, родилось в местечке Аматриче,

которое сейчас знает вся Италия не только благодаря пасте, но из-за землетрясения, разрушившего деревню. Вопреки распространенному мифу в этой пасте исторически используются спагетти, а не букатини (хотя букатини тоже имеют право на существование). А еще в настоящей аматричиане свиные щечки, а не окорок панчетта. В соусе нет ни лука, ни чеснока, ингредиенты для этого блюда – помидоры, щечки и сыр пекорино. Принесенное в Рим пастухами из Аматриче блюдо стало одним из столпов римской кухни. В конце августа на родине блюда, в Аматриче, проходит его фестиваль.

Второе – паста алла карбонара.

Традиционная римская паста карбонара разительно отличается от той, что мы привыкли есть в туристических местах или итальянских ресторанах в других странах. Никакого бекона или ветчины. В настоящей карбонаре, как в аматричиане, всегда свиные щечки.

Происхождение этого блюда неизвестно. Есть легенда об итальянских угольщиках в Апеннинах, которые собирали древесину и получали из нее уголь. Они придумали сытное блюдо для поддержания сил в течение дня, отсюда слова карбонара, карбоне – уголь. Есть другая, рассказывающая, что группа молодых американских солдат в Апеннинах во время Второй мировой войны добавила в традиционную римскую пасту «каччо и пепе», яйца и свиные щечки. Так и родилась карбонара, отдаленно напоминающая американский или английский завтрак.

Сейчас в карбонару умудряются добавить и цукини, и морепродукты, и сливки, последний вариант очень нравится туристам.

Паста карбонара

Для двух человек нам понадобятся:

- 2 яйца (одно яйцо на одного едока)
- 200 г спагетти или пенне ригате
- 100 г свиных щечек
- 50 г твердого овечьего сыра пекорино романо
- Соль и перец по вкусу
- Оливковое масло

Режем на квадратики свиные щечки, подсаливаем, обжариваем в оливковом масле на сковороде на среднем огне. Как только мясо

будет готово, выключаем огонь.

Отвариваем спагетти в подсоленной воде, пока варятся, взбиваем яйца вилкой, добавив чуть-чуть соли (именно чуть-чуть, потому что у нас и паста подсолена, и щечки, и сыр пекорино даст необходимую соль) добавляем тертый пекорино и черный свежемолотый перец по вкусу.

Отваренную «аль денте» пасту вынимаем из кастрюли, выкладываем на сковороду к свиным щечкам, даем хорошенько распределиться и впитаться, помешивая деревянной ложкой.

Оставшуюся воду сливаем, оставляя ее в кастрюле, где варились спагетти, совсем чуть-чуть, буквально на палец.

Выкладываем пасту из сковороды в кастрюлю, добавляем яичную смесь и перемешиваем все вместе. Огонь не включаем! Яйцо должно загустеть от теплоты пасты, но не превратиться в омлет. Еще чуть-чуть перчим, выкладываем в тарелки и сверху немного посыпаем пекорино.

Третье типично римское блюдо – спагетти «Cacio e pepe». Пожалуй, самое популярное блюдо региона Лацио среди пасты. Как и предыдущие блюда, паста «качо и пепе» имеет очень старые корни и происходит из крестьянской кухни, когда сыр и пасту смешали в одно сытное блюдо. Даже сыр и перец для этого блюда всегда брали из одной местности.

Качокавалло – итальянский сыр, изготовляемый из коровьего молока, производят сейчас и российские фермеры. Он имеет вид мешочка с маленькой круглой частью сверху и толстой внизу. Название происходит от вида сыра – «качо» и слова лошадь – «кавалло», потому что этот сыр для созревания подвешивают словно верхом – связывают и перекидывают через шесты. Качокавалло имеет сладковатый вкус и мягкую консистенцию. Сейчас, когда кулинарный центр Рима потихоньку переезжает из Трастевере в Тестаччо, лучшее в Риме «качо и пепе», по слухам, подают в ресторане «Тестаччо Феличе». Признаюсь – это мой любимый вид пасты.

Четвертое блюдо – артишоки, carcioffi. В Риме их можно попробовать двух видов – или по-римски, алла романа, или по-иудейски, алла джудиа. Их подают в сезон в каждом ресторанчике у Портика Оттавии в римском Гетто, но и в других местах они не хуже.

В районе Медвежьей улицы, виа Орсо, спряталась в переулочках старинная гастрономия «Antica Norcineria al Civico 24», находится она на виа Скрофа. И полуфабрикаты, и готовые блюда там – ум отъешь. Среди готовых как раз артишоки двух

видов, которые можно с удовольствием съесть дома, причем один из пожилых продавцов обязательно уточнит:

– Синьора, умоляю, никаких свч-печей, разогревайте только в духовке, иначе вы потеряете это блюдо!

В отзывах тех, кто случайно, как и мы, попал сюда, бродя по средневековым переулкам, сплошной восторг.

По соседству еще одна старинная гастрономия – «Volpetti since 1870».

Римский артишок – это нежное, очищенное от внешних листьев растение, внутри заполненное петрушкой, чесноком, мятой, солью и перцем. Перед любой готовкой артишок желательно очистить и оставить на несколько минут в миске с лимоном, чтобы удалить его горечь. После фаршировки артишок запекают вниз «головой». Артишок alla giudìa обжаривают безо всякой начинки, всегда подают «вниз головой».

Считается, что лучшие хрустящие и горячие артишоки alla giudìa подают у «бабушки Бетты», «Trattoria nonna Betta».

Пятое блюдо – это кода алла ваччинара – Coda alla vaccinara, бычий хвост, который мы готовы увидеть скорее в кухне испанской. Однако именно это блюдо входит в «золотую пятерку» традиционных римских блюд.

Сначала бычий хвост отваривают, а затем жарят с чесноком, морковью, луком, петрушкой, салом, помидорами и сельдереем. Оставшийся отвар от варки хвоста добавляют в соус, которому дают загустеть. Иногда его подают не самостоятельно, а в качестве соуса для пасты ригатони.

Родилось это блюдо в Тестаччо, буквальный перевод – черепки – еще один, «неофициальный» холм Рима, который возник после многовекового накопления обломков одноразовых амфор, которые в древности использовались для перевозки вина и оливкового масла. После опустошения амфор они разбивались, а привозили их из Остии всегда в одно место, так «холм черепков» и появился.

Именно здесь примерно в 800 году нашей эры возникли первые остерии и траттории Рима, именно здесь, как говорят, в последние годы образовался новый кулинарный центр римской кухни, покинув слишком избалованный туристами Трастевере.

Кстати, в римском районе Регола до сих пор существует улица деи Ваччинари.

Но вернемся к давно минувшим дням. В те времена римские мясники, которых на римском диалекте называли ваччинариями, получали зарплату самыми невостребованными частями коровьей туши: копыта, хвост и язык. Лучшие куски продавали богатым

римлянам, а мясникам доставалось то, что никому не нужно. С этой «зарплатой» они приходили в траттории, где из этих «ингредиентов», игнорируемых знатью, готовились простые блюда.

Слава пришла к этому блюду в 1887 году, когда дочь одного из трактирщиков придумала интересную комбинацию ингредиентов, раскрывающую его вкус в полной мере.

Хвост тушился на огне целый день, более 7–8 часов в сочетании с сельдереем, томатами, орешками пинии, сушеным виноградом, белым вином и тертым горьким шоколадом.

Это очень сытное и калорийное блюдо.

Забудьте советы про использование красного вина и готовку в мультиварках. Давайте попробуем приготовить «коду» так, как его готовят в Тестаччо, но запаситесь терпением.

Бычий хвост, coda alla vaccinara

Ингредиенты:
- 1 кг бычьего хвоста
- 3 столовые ложки оливкового масла
- 1 луковица
- 1 средняя морковка
- черешок сельдерея
- 2 зубчика чеснока
- 1 веточка петрушки
- 4 гвоздички
- 400 мл белого сухого вина
- 1 кг очищенных спелых помидоров
- Соль и перец по вкусу
- 100 г кусочков сала или свиных щечек

Для соуса:
- 20 г орешков пинии или кедровых очищенных
- 30 г изюма темного без косточек
- 3 черешка сельдерея
- 1 щепотка какао-порошка

Разрежем хвост между суставами, стараясь не повредить кость. Таким образом, у нас получатся кусочки, которые на местном жаргоне называют «рокки» – скалы. Если боитесь, что не получится, попросите сделать это мясника на рынке, но предупредите, чтобы косточки остались целыми, без острых поврежденных кусочков. Хорошенько промоем кусочки под проточной водой. Если остается кровь, то замочим, постоянно

сливая воду, пока кусочки не станут чистыми, после чего промокнем и подсушим чистой тканью.

Крупно нарежем свиные щечки и отложим. Мелко нарежем чеснок, лук, морковь, сельдерей, петрушку, перемешаем. Теперь в разогретое оливковое масло положим щечки и дадим им слегка обжариться. Если вместо щечек у нас сало, то оно должно обжариться до золотистого цвета.

Добавим хвост и пробланшируем его. Добавим гвоздику, овощную смесь, будем готовить на медленном огне, пока не выпарится все масло.

Посолим, поперчим, вольем белое вино, накроем крышкой, и будем тушить 20 минут на медленном огне. По истечении этого времени добавим очищенные от кожуры и нарезанные средними кусочками помидоры, все перемешаем, снова накроем крышкой и оставим тушиться на медленном огне часа на 4. Здесь все зависит от качества хвоста, если мясо молодое, может приготовиться быстро. Если старое – чуть дольше. Время от времени помешиваем. Если вино будет выпариваться и блюдо покажется суховатым, добавим немного горячей воды.

Пока тушится хвост, приготовим соус.

Нарежем сельдерей и пробланшируем его. Замочим изюм в горячей воде, чтобы смягчить его, примерно на 10 минут, и отожмем.

Проверим хвост: если мясо почти готово и начинает легко отделяться от костей, перемешаем бланшированный сельдерей, изюм, кедровые орешки, выложим их к хвосту, разведем горячей водой (1 чайная ложка) какао-порошок, добавим к хвосту и будем тушить все вместе еще 15 минут.

Готовый хвост можно хранить в холодильнике в фольге 2–3 дня. Если блюда получилось много, хозяйки замораживают его в герметичном контейнере в морозильнике и используют впоследствии для пасты.

По традиции, перед добавлением изюма, орешков и какао хозяйки отливают немного мясной массы и используют ее для пасты ригатони.

Очень римским блюдом считается и сальтимбокка алла романа. Я непременно должна добавить ее к «пяти столпам». Это тончайшие телячьи шницели, название которых переводится как «прыгай мне в рот», настолько соблазнительно это сочное блюдо.

С годами традиционный старый рецепт изменился, например, шницели стали слегка присыпать мукой, прежде чем отправить на сковороду.

Сальтимбокка – пример изысканной римской кухни XIX века.

«Отбивные из молочного теленка, слегка приправленные солью и перцем, поверх каждого уложена половинка листика шалфея, ибо целого слишком много, а на шалфей кусочек масла и постная ветчина. Чтобы сохранить эти три предмета вместе, скрепите их деревянной палочкой и тушите с маслом. С 300 граммов мяса вы получите 12 кусочков, и этого будет достаточно для 3 или 4 человек. Отбивные отрезайте толщиной в полпальца и прежде, чем приготовить, обязательно отбейте. И вы можете есть их с любым гарниром», – именно так описывал рецепт сальтимбокки Пеллегрино Артузи в известном кулинарном трактате «Наука кухни или искусство вкусно есть» после того, как попробовал это блюдо в ресторане Le Venete, очень известном в Риме в конце XIX века.

По слухам родом из Бреши в Ломбардии, этот рецепт покорил римлян и понемногу из кухни рафинированной перекочевал на улицы и получил свое нынешнее простонародное название. Я тоже среди поклонников этого блюда и очень рекомендую его приготовить.

Телячьи шницели, сальтимбокка алла романа

Ингредиенты:
- 300 г телятины, которую мы режем на 4 ломтика
- 40 г вареной ветчины (4 тонких ломтика)
- 4 листика шалфея
- 50 г сливочного масла
- 100 мл белого вина
- Соль и черный перец по вкусу
- 50 г муки
- 20 мл оливкового масла
- 20 мл воды

Хорошенько отобьем ломтики телятины, очистив предварительно от жира и возможных прожилок. Уложим на каждый ломтик по тонкому кусочку ветчины и листику шалфея. Скрепим каждый кусочек деревянной зубочисткой.

Обмакнем чуть-чуть в муку, смешанную с солью, той стороной, где у нас мясо, выложим на разогретую сковороду с оливковым маслом. Ничего страшного, если кусочки будут заходить один на другой. Чуть-чуть поперчим сверху.

Когда мясо станет золотисто-коричневым, добавим белого вина и дадим ему испариться. Как только вино полностью испарится, накроем крышкой и будем готовить еще 2 минуты.

Переложим сальтимбокку на блюдо и поставим в теплое место.

В сковороду, где жарилось мясо, добавим сливочное масло и воду, дадим чуть-чуть протушиться на медленном огне, до образования густого сливочного соуса.

Нальем соус на дно тарелки, сверху выложим наше тройное (отбивная, ветчина, шалфей) мясо. Сальтимбокка готова.

Съедают ее сразу, не хранят, рекомендуется гарнир из свежих овощей.

Ягненок по-иудейски, abbacchio alla giudia

Блюдо из римского гетто.

Ингредиенты:
- 1 кг баранины
- 50 г сырой ветчины
- ½ луковицы
- ½ столовой ложки муки
- ½ стакана белого вина
- 3 яичных желтка
- 1 лимон
- 1 веточка петрушки
- 1 щепотка майорана
- 40 г сала
- соль
- перец

Молодого барашка (ягненка) нарежем кусочками среднего размера, вымоем и высушим. Растопим сало на сковороде, приправим мелко нарезанным луком и ветчиной и, когда они слегка подрумянятся, добавим мясо ягненка, соль и перец и дадим мясу потемнеть равномерно.

Затем посыпем блюдо мукой, перемешаем и через 2 минуты нальем вино и дадим ему испариться. Выльем в сковороду примерно стакан горячей воды и будем тушить с накрытой крышкой минут 40–45, периодически помешивая и добавляя немного горячей воды, если необходимо.

Пока тушится, взобьем яичные желтки с рубленой петрушкой, майораном и лимонным соком. Когда мясо у нас приготовится, выключим огонь, выльем смесь в сковороду, быстро размешаем, чтобы равномерно приправить все рагу, накроем крышкой и дадим постоять несколько минут, чтобы соус пропитался. Блюдо должно выглядеть сливочным. Подавать горячим.

Есть в Центральной Италии два блюда, знакомых нам с детства. Это голубцы и сладкая колбаска.

Начнем с первого – involtini di cavolo, или капустные рулеты, называемые у нас голубцами.

Капустные рулеты, involtini di cavolo

Ингредиенты:

• 1 средний кочан савойской капусты (знаю, что делают также из так называемого у нас «китайского» салата)
• 400 г мясного фарша
• 10 зрелых помидоров (подойдут и в собственном соку)
• 2 яйца
• ½ луковицы
• 2 столовые ложки тертого пармезана
• Оливковое масло
• Соль и перец по вкусу

Аккуратно отделяем листы от капусты и опускаем каждый на минуточку в кипящую подсоленную воду, вынули – отложили.

Смешиваем фарш с яйцами. Добавляем пармезан, соль и перец.

Теперь на каждый лист выкладываем достаточное количество смеси и заворачиваем рулетик. Скалываем каждый деревянной зубочисткой, чтобы не развернулся.

На сковороде в оливковом масле обжариваем до золотистого цвета мелко нарезанный лук, сверху выкладываем рулеты, затем – мелко нарезанные томаты (они зрелые – и должны быть почти жидко-мягкими – или томаты из банки в собственном соку, они как раз нужной консис-тенции).

Закрываем все крышкой и тушим на медленном огне около получаса.

Шоколадные колбаски

Название этого десерта и переводить не надо, все и так понятно, salame di cioccolato.

Ингредиенты:

• 4 яичных желтка
• 3 столовые ложки сахара
• ½ стакана ликера «Бейлис» (некоторые используют ром,

некоторые сладкое десертное вино). Если предназначено для детей – порцию ликера-рома нужно уменьшить

- 4 столовые ложки какао-порошка
- 400 г печенья савоярди
- 300 г сливочного масла
- Сахарная пудра

Моя знакомая итальянская бабушка в обязательном порядке добавляет еще и мелко раздробленные в ступке грецкие орехи.

Даем сливочному маслу согреться до комнатной температуры и разминаем его. Ровно половину печенья истолчем в ступке в мелкую крошку, вторую половину разломаем на крупные кусочки. Взобьем желтки и сахар до однородной кремообразной массы. Добавим понемногу масло и продолжим взбивать.

В получившуюся сметанно-кремообразную массу засыпем какао-порошок, продолжим мешать, мелкую крошку и крупные кусочки печенья осторожно зальем ликером. Получившуюся массу выложим на пищевую пленку – целлофан, придадим форму колбасы и завернем. Положим все в холодильник, чтобы затвердело.

Перед подачей на стол слегка присыпем сахарной пудрой.

Перловая каша этрусской Тушии

Говоря о римской кухне, обычно подразумевают кухню региона Лацио в целом. Это действительно так, многие блюда пришли в римскую кухню из сельской местности, как аматричиана, одни остались чисто римскими, как кода алла ваччинара, другие Рим привнес в кухню лациале, всего региона. При этом мало кто вспоминает о небольшой части Лацио (в районе города Витербо), стоящей особняком. Это Тушия, как принято ее называть (хотя правильно читается – Туша), – древняя земля этрусскoв, получившая свое название после того, как римляне покорили этот народ, до сих пор неразгаданный, исчезнувший бесследно.

На этрусских землях раскинулись ныне земли Тосканы, Умбрии, Лацио. Это оказало большое влияние и на кухню этих регионов, а внутри Лацио – в первую очередь на кухню Тушии. Тушия пахнет оливковым маслом, каштановыми пирогами, дикими травами и орехами, но упоминания о ней в кулинарных книгах и справочниках почти не встретишь.

Acquacotta, в буквальном переводе «вареная вода», является самым традиционным блюдом местной гастрономии. Это простой крестьянский густой суп, который готовят из четырех основных ингредиентов: черствого хлеба, полевого дикого цикория, мяты и оливкового масла, которое добавляют при подаче.

Суп из каштанов и нута – типичное блюдо праздников и карнавалов. Обычно он сопровождается крохотными картофельными клецками – ньоккетти.

Домашняя паста, которую делают из муки и воды, реже – яичную пасту, готовят с соусом из дикого кабана и дикого укропа – фенхеля. Здешняя паста «ломбричелли» напоминает букатини, но не имеет отверстия внутри «макаронины». «Канепина» похожа на тальятелле, но нарезана более короткими лентами. В местечке Сориано нель Чимино делают «железные ньокки» – название связано с тем, что при приготовлении клецков используют вязальную спицу.

«Бертолачче» пришли из очень давних времен. Они напоминают блинчики, которые подают, свернутыми трубочкой и посыпанными овечьим сыром пекорино. Такие блинчики крестьяне готовили во время урожая, когда времени на готовку оставалось мало. Они не требовали много времени и не портились целый день на жаре в поле. Сейчас в местных заведениях бертолачче подают с различными начинками, в том числе сладкими, посыпанными зеленью или сахарной пудрой.

«Френьячче» – это оладьи из брокколи и дикой огуречной травы. Они настолько популярны, что существует даже народная поговорка – стишок на диалекте: «Le fregnacce so' bone calle o ghiacce» – френьячче хороши и горячими и холодными.

Кроме традиционных мясных блюд из кролика, свинины, дикого кабана, баранины, курицы здесь много блюд из озерной рыбы, окуня и сига из озер Вико и Больсена.

Среди вин Тушии знаменитое «EST! EST!! EST!!!», чью историю рассказывают все винные справочники.

Согласно преданию, епископ Джованни, который сопровождал короля Генриха V в одной из его поездок по Италии в XII веке, послал в направлении местечка Монтефьясконе своего слугу для поиска вина, которое не стыдно предложить королю. Такие места посланец должен был отмечать мелом на двери – надписью Est! Вино из Монтефьясконе показалось слуге настолько прекрасным, что он написал это слово три раза, да еще и с тремя восклицательными знаками. С тех пор эта надпись украшает этикетку.

Виноград для «EST! EST!! EST!!!» выращивают на плантациях вокруг деревушки Montefi, расположенной на высоте 300 метров над уровнем моря.

Это вино золотисто-соломенного цвета со свежим чистым вкусом с оттенками лимона, лайма, минералов и белых цветов, его рекомендуют подавать на аперитив, а также к блюдам из рыбы и овощей.

Мне это вино показалось тяжеловатым и не вошло в число любимых. Среди вин Тушии мне ближе вина этрусских холмов, DOC. Colli Etruschi Viterbesi из винограда греккето, мерло, среди белых – Il DOC. Tarquinia из винограда треббьяно и мальвазии, Il DOC. Cerveteri, которое бывает и белым и красным, им рекомендуют сопровождать блюда из рыбы, пасту (белое) и мясные, в первую очередь из баранины (красное). Эти вина также немного тяжеловаты и интенсивны.

Здесь делают ликеры из аниса и цветков самбуки и конечно же граппу.

Сыры Тушии начали производить еще во времена этрусков, для их производства, для свертывания молока, как говорят, применяли сок инжира и чертополоха. Понятно, что в современном производстве такие радикальные штучки не используют. Здесь производят каччотту и пекорино, сыр из козьего молока страккино (в других регионах его называют также крешенца) и рикотту.

Название «страккино» переводят как «уставший» сыр и с этим названием связана одна история.

Начали делать сыр еще в IX веке из молока коров, пришедших с летнего выгона на горные пастбища и уставших от перехода. Считалось, что после физических нагрузок коровье молоко имело большую жирность, и сохранить продукт в осенне-зимние месяцы не представляло большого труда. В рецептах страккино легко заменяется любым творожным сыром.

В местной кухне очень широко используется особый сорт картофеля – фиолетового цвета, а еще… такая знакомая нам перловая крупа!

Ее мы и приготовим в местном стиле.

Перловка с лисичками, сыром страккино, сливками и хлопьями жареного базилика

Ингредиенты:

- 150 г перловой крупы (замоченной на пару часов)
- 40 г сушеных грибов лисичек
- 40 г страккино (любого мягкого козьего сыра)
- ½ тертой цедры лимона
- Оливковое масло
- 1 стакан овощного бульона
- ½ стакана белого вина
- Соль по вкусу
- 5 листьев базилика

Замачиваем с вечера на ночь грибы, утром сливаем воду. Грибы чуть-чуть подсушиваем. Варим перловку как обычно в кастрюле в небольшом количестве подсоленной воды. Когда она почти готова, сливаем воду, в сковороде разогреваем столовую ложку оливкового масла, добавляем перловку, грибы, вино, размешиваем и тушим на медленном огне около часа, доливая овощной бульон понемногу, чтобы не пригорело, когда выпарится вино.

Как только все готово – прямо на сковороде перемешиваем с сыром. Теперь посыпаем лимонной цедрой и украшаем заранее обжаренными в оливковом масле до коричневой корочки листьями базилика.

Перловка «a tutto rosso» (вся красная)

Ингредиенты для 2 человек:

- 200 г перловой крупы
- 1 белая луковица
- 1 морковка

- ⅞ листьев салата раддиккьо
- 1 очищенная и нарезанная кубиками свекла
- 1 стакан красного вина
- 1 стакан овощного бульона
- Соль по вкусу
- Оливковое масло
- Мелко нарезанная петрушка для украшения

Очистим лук и нарежем его очень тонко. Очистим морковь и нарежем кубиками. Обжарим лук и морковь в небольшом количестве масла.

Высыпем сырую перловку в сковороду с разогретыми 2 столовыми ложками оливкового масла и обжарим на сильном огне пару минут, не давая пригореть. Польем красным вином и дадим ему выпариться на среднем огне. Добавим раддиккьо, предварительно поломав его на средние кусочки. Добавим бульон так, чтобы покрыть перловку.

Потушим на медленном огне минут 40, под крышкой, периодически перемешивая и поливая в случае необходимости бульоном. Примерно через 20 минут в середине приготовления добавим свеклу. Подсолим по вкусу и доведем до готовности в течение 20–25 минут.

Подается блюдо горячим, посыпанным петрушкой.

Меню Лукреции Борджиа

Когда моя римская подруга Кристина, маркиза и потомок старинного рода из области Марке, была студенткой, она часто готовила на скорую руку пасту тальяттелле с простейшим соусом.

– А ты знаешь, что это любимое блюдо Лукреции Борджиа? – спросила она однажды.

Это очень старый рецепт, опубликованный в «Кухонном трактате» Кристофо да Мессинбурго в 1549 году, затем попавший к папскому повару Бартоломео Скаппи, автору кулинарной книги XVI века.

Рецепт звучит так: «Смешайте 2 фунта муки с тремя яйцами и теплой водой и хорошо вымесите на столе в течение четверти часа, затем тонко раскатайте его палкой, оставьте тесто немного высохнуть, но не слишком сильно. В противном случае оно будет хрустеть. Теперь посыпьте мукой и нарежьте ножом на широкие и тонкие полоски. Сварите на мясном бульоне или на молоке с маслом. Подавайте горячими, посыпав сыром, сахаром и корицей».

Спустя пятьсот лет римские студентки посыпают тальятелле сыром рикотта, сахаром и корицей, съедают этот легкий ужин с бокалом белого сухого вина, не вспоминая, что это блюдо любила юная дочь папы Борджиа, в отношении которой даже историки не определились, ангелом или демоном была белокурая красавица.

* * *

В середине XVI века Средневековье сменила эпоха Возрождения. Ренессанс оказался революционным не только для искусства и архитектуры, но и для итальянской кулинарии.

Кухня Средневековья широко использовала специи, сладости. В эпоху Возрождения специи продолжали использовать, но впервые в кулинарии появляются овощи, а техника приготовления блюд становится более изысканной.

Мы знаем о рецептах того времени через записи и устные рассказы, которые передавались из поколения в поколение. Примерно в то же время стали появляться первые кулинарные книги. Поваров, способных приготовить простое блюдо времени Средневековья, сменили повара-художники, которые экспериментировали и создавали новые рецепты.

Упомянутый уже ранее ватиканский повар Бартоломео Скаппи впервые ввел панировку. А от использования пернатой

дичи кулинары стали постепенно переходить к мясу специально выращиваемых животных. Он же впервые применил маринад, делая пикантные пироги с артишоками, горохом или другими овощами, наполнил десерты рикоттой или другими мягкими сырами, о чем даже помыслить не могли в Средние века.

Одним из приведенных в записях Скаппи рецептов была утка в сливовом соусе. Скаппи предупреждал, что лучшие утки – те, которые пасутся в сельской местности и у них красные клювы. Он предлагал выпотрошить утку, нарезать ее и выложить в горшочек, залив большим количеством красного вина и уксуса, добавив ветчину, перец и корицу, гвоздику, мускатный орех и сахар, шалфей и виноградные листья, оставить горшок в печи на полтора-два часа, добавив в последний момент сушеный чернослив и сушеную вишню.

Вы заметили, что в его рецепте нет упоминания о соли? Она все еще используется редко из-за дороговизны. Но впервые мед сменился на сахар.

Сальвиата, или омлет с шалфеем

Блюдо эпохи Возрождения, которое существует до сих пор.

Ингредиенты для 4 человек:
- 8 яиц
- 4 столовые ложки тертого сыра пекорино
- 40 г муки
- 1–2 стакана нежирного молока
- 6 веточек шалфея
- Оливковое масло для жарки
- Щепотка соли и перца

Вымоем и мелко нарежем листья шалфея и поместим их в миску вместе с тертым сыром, мукой и молоком. Разобьем туда же яйца, приправим щепоткой соли и перца и тщательно взобьем, чтобы ингредиенты хорошо перемешались.

Этот омлет должен быть больше похож на блинчик, поэтому подбирайте сковороду так, чтобы толщина блинчика была максимум 3 мм. Жарим сальвиату на очень слабом огне, а масла кладем минимальное количество, смазав сковороду как для блинов.

Едят сальвиату и горячей и холодной.

Кростини с инжиром и орехами

Ингредиенты:

• Для каждого сушеного инжира берем один очищенный от скорлупы и пленок грецкий орех. Количество инжира зависит от количества хлебных ломтиков, которые вы собираетесь приготовить

• Полусладкое белое вино, типа пассито или муската

• Щепотка молотой корицы

• Хлеб для тостов

• Листья петрушки

Сушеный инжир и грецкие орехи замочим в полусладком вине на ночь. На следующий день все проварим минут 5–7, затем сольем вино, посыпем инжир с орехами щепоткой соли (чтобы усилить вкус) и взобьем все блендером. Главное – полученный продукт должен быть плотной консистенции, не жидким.

Посыпем корицей хлеб для тостов, нарезанный не толще чем полсантиметра. Выложим на каждый тост нашу орехово-инжирную пасту, украсим сверху листиком петрушки. К таким тостам рекомендует подавать сухие колбасы, но не слишком интенсивного вкуса, чтобы не отвлекать от вкуса кростини.

Рисовый пирог эпохи возрождения (на десерт)

Ингредиенты для 4 человек:

• 220 г риса

• ½ л молока

• ½ л воды

• 3 целых яйца + 1 желток

• 150 г сахара или меда

• 1 щепотка порошка ванили и корицы

• 1 щепотка соли

• 20 г сливочного масла

Нальем молоко и воду в кастрюлю, добавим рис и ваниль и доведем до кипения. Продолжим готовить на медленном огне минут 5–7. Выключим огонь и дадим рису остыть.

Отдельно взобьем яйца, желток, сахар (или мед) и щепотку соли. Затем добавим рис и посыпем корицей. Все хорошо перемешаем.

Смажем форму для выпечки маслом, положим немного сахара. Постарайтесь распределить его так, чтобы сахар оказался смешанным с маслом по всей форме для выпечки. Если вместо сахара у вас мед, можно даже промазать им стенки посуды.

Выльем смесь с рисом в форму и готовим в духовке около получаса при 180 °С.

Едят остывшим.

Хлеб христианина, pan cristiano

Во времена Средневековья и Ренессанса паломничество в Рим совершалось пешком и проходило через Северную и Центральную Италию по виа Ромеа или виа Франчигена. Сотни километров паломники проходили строго пешком, часто это были люди бедные, которые могли рассчитывать лишь на подачку какого-то крестьянина, чтобы съесть хоть что-нибудь. Это помогало двигаться дальше и не умереть от голода.

Пан кристиано готовили некоторые крестьянки для благотворительности, как сказали бы мы сейчас. Обычно брали черствый хлеб и вымачивали его в холщовой ткани, пропитанной молоком. Затем вымоченный хлеб смешивали с яйцами и жарили на сале, оставшемся от убоя свиньи. Такого сытного хлеба хватало на пару дней пути. Не гнушались этим блюдом и богатые синьоры: они ели пан кристиано горячим, посыпанным корицей.

До сих пор идут паломники по францисканскому пути. И до сих пор в отдельных деревнях жива традиция готовить для них христианский хлеб, хотя в основном в маленьких тратториях.

Современный пан кристиано готовят на масле.

Примерное меню XV века на весь день в сельской местности центральной Италии

Первый прием пищи после первой церковной службы:

• Кростини с грибами и грушей;

• Кростини с инжирной пеной и грецкими орехами, покрытые салями;

• Сальвиата;

• Сырный пирог и копченая ветчина.

Второй прием пищи (горячие блюда):

• Дзукката (суп из тыквы, нута, каннеллони и полбы);

• Рисово-тыквенный пирог.

Третий прием пищи (горячие блюда):

• Курица, запеченная с фенхелем;

• Полевой салат (из трав, растущих в этой местности).

Четвертый прием пищи после вечерней мессы:

• Груша и яблочный пирог с горчицей.

• Во время еды всегда подавалась чистая вода из ближайшего источника, домашние хлеб и вино.

Рынок на Кампо деи Фьори

Quo Vadis

Фотографиями переулочков Трастевере умиляются все, хотя через пару дней устаешь от их лубочного однообразия. Трастевере – Затибрье! – это увитые плющом темно-красные, желтые и охряные дома, бочки с вином у дверей тратторий, гомон чаек над Тибром, маленький оркестрик на пьяцца Санта-Мария ин Трастевере, бродячие скрипачи и аккордеонисты, звон трамваев, и все под рукой, все близко.

Это общепризнанный кулинарный «рай» Рима, здесь в нескончаемых остериях и тратториях та самая римская кухня, ради которой сюда и стекаются на аперитив, обед и ужин туристы и местные жители.

– Как вы думаете, синьор, – поинтересовалась я у официанта на пьяцца Санта-Мария ин Трастевере, – а пол-одиннадцатого утра, это не слишком рано для бокала белого вина?

– В Риме для бокала вина никогда не рано, – заулыбался официант, посмотрев на часы, – уже даже поздно! – и игриво пожал печами: – Но если для Вас, прекрасная синьора, это рано…

За соседним столиком сидели две девицы скандинавской наружности и допивали водку. Поллитровочка «Абсолюта» уже подходила к концу. Взгляд у девиц был отсутствующе просветленным. Трастевере!

В двух шагах от церкви Санта-Мария находится траттория «Ла Каноника». Некогда здесь была маленькая, ныне закрытая церковь, и прижилось Братство Душ Чистилища. Сюда приходили поклониться византийской Мадонне Милосердия.

Но прошло время, и в начале XX века Братство, обладавшее серьезными привилегиями, данными папой Климентом, прекратило свое существование. Зато богатая история старого здания дала имя популярному ныне ресторану.

В Трастевере нет заведений с авторской кухней или интернациональных сетевых заведений. Здесь готовят так, как всегда готовили в Риме, рецепты эти передавались из поколения в поколение, и сегодня по булыжным мостовым этого очаровательного римского уголка бегут на ужин римляне и гости города.

По мнению издания «Рим сегодня», к лучшим ресторанам Трастевере относятся Il duca di Trastevere, с пастой, которую готовят вручную, с прекрасной кодой алла ваччинара или аматричианой; выросшая из старой таверны «Черная кошка» – La Gattabuia; «Грация и Грациэлла», где звучит вечером аккордеон; «Антика Траттория Да Карлоне», существующая с XIX века. И этот

список можно продолжать до бесконечности.

Возвращаешься вечером домой, на площадь Сан-Козимато, такую живую, не лубочную, с рынком, раскинувшимся здесь с раннего утра. И обходишь очереди в переулках – это посетители ждут, пока освободится столик в ресторане.

А стоят в очереди зря. Прямо в нашем доме на площади Сан-Козимато второе столетие существует ресторан «Черный Тюльпан». Здесь не встретишь туриста, здесь едят римляне, и официант, пробегая мимо, чмокнет в макушку младенца в коляске или потреплет за щечку малыша, пришедшего с семьей на обед:

– Как дела, чемпион?

Сюда приходят семьями, здесь одно из самых обширных меню в Трастевере и никаких очередей, потому что туристам из узких живописных переулков не интересна обычная площадь.

Перейдя через трамвайную линию в поисках монастыря Санта-Чечилия с прекрасными фресками XIII века, вы можете неожиданно выйти на площадь Дракона, пьяцца дель Драго. Это маленькая камерная площадь, вместившая фасады живописных домиков, кадки с цветами и спускающийся по стенам плющ, и целых три маленьких заведения.

Серьезные синьоры во главе с начальником из офисов через реку идут именно сюда, в семейную тратторию «Папа Ре» (Папа Король), основанную в 1935 году. Название это возникло из слухов, что сюда инкогнито приходили прелаты Ватикана (включая папу!), чтобы выпить по бокальчику холодного белого вина фраскатти. Еда со вкусом, tavola con gusto – девиз этого крохотного заведения буквально на пять столиков.

Здесь готовят блюда традиционной римской кухни, а обычная лазанья аль рагу просто восхитительна, причем в таком же огромном размере она входит в дежурное меню дня.

Но будьте готовы, что присев за столик в «Папа Ре», вы обнаружите себя на фотографиях, сделанных туристами со всех уголков света, потому что они замирают, ахают, умиляясь при виде живописной крохотной таверны, увитой плющом, со связками чеснока, лука и перчиков над входом и немедленно хватаются за камеры.

Вокруг пьяцца Сан-Козимато прекрасные гастрономии с сырами, поркеттами, окороками, колбасами и всякими готовыми закусочками, кондитерские, в том числе неаполитанские, магазин шоколада и прочих вкусностей ручной и не только работы для подарков.

Жить здесь одно удовольствие.

* * *

Я люблю римские дожди, это самое первое римское воспоминание: ливень в раскрытых ставнях палаццо XV века, звук шагов по булыжной улочке, узкие пакеты для зонтиков в книжном магазине на Ларго Арджентина.

Дождь смывает пыль с блестящих булыжников, в дождь ярче становятся краски старинных палаццо, таких же состарившихся, как их владельцы, доживающие свой век под грузом славы ничего не значащих ныне титулов, оставивших яркий след в истории Италии. Сегодня их носителям остается только заворачиваться в шарф у камина и смотреть на привычные глазу фрески Микеланджело или Рафаэля на потолке гостиной, ведь соответствовать фамилии Орсини, или Сфорца, или делла Ровере сегодня невозможно…

Мокнут под огромными зонтами экипажи у площади Испании, где цветут в кадках азалии осенним днем; журчат во дворах, наглухо закрытых от случайных взглядов, древние фонтаны, смешиваясь с шумом дождя.

В маленьком барчике на виа Скрофа старенький дедушка, вздыхая, заварит кофе, сетуя, что ноябрь не май, и капля граппы в чашечку не помешает, а его светловолосая внучка принесет горячие, только что испеченные сладкие булочки.

Пьяцца Ротонда

Приезжие со всего мира отскакивают от капель с крыш

старых дворцов с затворенными ставнями, даже не представляя скрытых внутри сокровищ, перепрыгивают стремительно несущиеся по древним булыжникам потоки воды.

И вдруг, над черепичными крышами и позеленевшими от времени куполами, над охряными стенами, такими яркими в дожде, над темными фасадами средневековых домов, над тратториями и площадями, колокольнями и башнями, святынями и шедеврами, лестницами и платанами, – вспыхнет двойная радуга, которую совсем не ждешь поздней осенью. Словно знак того, что все в жизни будет хорошо.

Рим в дождь… Опустевший, домашний, прекрасный…

* * *

Однажды ты понимаешь, что все дороги ведут в Рим.

Объехав всю Европу, вдруг осознаешь, что все это было потом, а начало – здесь, на Палатине, прохладным осенним утром, когда небо уже потеряло свою яркость.

Ты пьешь утренний кофе на пьяцца Ротонда и ждешь, когда служители раздвинут огромные тяжелые двери, и ты первым войдешь в Пантеон и замрешь на середине под кругом синего неба в отверстии в куполе. А Пресвятая Дева смотрит с маленькой иконы на стяги и статуи храма всех богов.

Ты восхищаешься мозаиками монастыря Святой Чечилии, или заказываешь вечерний бокал просекко на пьяцца деи Либраи или Кампо деи Фьори, пробираешься сквозь толпу у фонтана Треви или на пьяцца Навона под банальную скрипочку и гармошку «Parla più piano e nessuno sentirà…»

Бродишь по опавшим листьям на набережных Тибра или пробегаешь по мосту Сикста среди студентов, монахинь, священников на «веспах» или велосипедах…

У каждого свой Рим, на несколько часов, бегом за гидом, или на недели, с покупкой свежего пекорино на рынке в Трастевере.

Как ни стремишься в разные места и за новыми впечатлениями, ты снова обреченно машешь рукой и вздыхаешь, и хоть раз в году, или раз в два года ты возвращаешься, потому что ни один город на свете не вмещает в себя столько, сколько вмещает Рим.

Маленькая обыкновенная церковь Санта-Мария-ин-Пальмис за воротами Святого Себастьяна даже на картах называется «Quo vadis, Domine», и да, именно тут и произошла встреча апостола Петра с Господом, а еще раньше здесь стоял храм Dio Redicolo, Бога Возвращения.

И ты вернешься.

Потому что ранним утром на Палатине под крики чаек ты понимаешь, что бороться бессмысленно: все дороги ведут в Рим.

– Quo vadis?

– В Рим, Господи.